I

AVVERTENZE IMPORTANTI

Usando apparecchi elettrici è necessario prendere le opportune precauzioni, tra le quali:
- Assicuratevi che il voltaggio elettrico dell'apparecchio corrisponda a quello della vostra rete elettrica.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito quando collegato alla rete elettrica; disinseritelo dopo ogni uso.
- **Non lasciare mai l'apparecchio alla portata dei bambini o di incapaci.**
- Non mettere l'apparecchio sopra o vicino a fonti di calore.
- Durante l'utilizzo posizionare l'apparecchio su di un piano orizzontale e stabile.
- Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc...).
- Fare attenzione che il cavo elettrico non venga a contatto con superfici calde.
- Assicurarsi di avere sempre le mani ben asciutte prima di utilizzare o di regolare gli interruttori posti sull'apparecchio o prima di toccare la spina e i collegamenti di alimentazione.
- **Non introdurre mai gli alimenti con le mani. Servirsi sempre del premicibo (2).**
- **Le lame (10) sono taglienti; maneggiarle con attenzione.**
- Non utilizzare l'apparecchio se le lame (10) sono danneggiate.
- Non utilizzare l'apparecchio per tritare alimenti duri e secchi, altrimenti le lame potrebbero danneggiarsi.
- **Non utilizzare le dita per rimuovere gli alimenti dalla trafila (11) mentre l'apparecchio è in funzione, in modo da evitare gravi rischi per la vostra incolumità.**
- Mentre l'apparecchio è in funzione, non staccare mai la spina dalla presa di corrente per spegnerlo direttamente. Assicuratevi che il tasto 0/I (5) sia innanzitutto sulla posizione 0, poi staccare la spina.
- NON IMMERGERE MAI L'UNITA' MOTORE (7), LA SPINA ED IL CAVO ELETTRICO IN ACQUA O ALTRI LIQUIDI, USATE UN PANNO UMIDO PER LA LORO PULIZIA.
- Per staccare la spina, afferrarla direttamente e staccarla dalla presa a parete. Non staccarla mai tirandola per il cavo.
- Non usare l'apparecchio se il cavo elettrico o la spina risultano danneggiati, o se l'apparecchio stesso risulta difettoso; in questo caso portarlo al più vicino Centro di Assistenza Autorizzato.
- L'uso di prolunghe elettriche non autorizzate dal fabbricante dell'apparecchio può provocare danni ed incidenti.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal Costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica similare, in modo da prevenire ogni rischio.
- L'apparecchio è concepito per il SOLO USO DOMESTICO e non deve essere adibito ad uso commerciale o industriale.
- Questo apparecchio è conforme alla direttiva CEE 89/336 relativa alla compatibilità elettromagnetica.
- Eventuali modifiche a questo prodotto, non espressamente autorizzate dal produttore, possono comportare il decadimento della sicurezza e della garanzia del suo utilizzo da parte dell'utente.
- Allorchè si decida di smaltire come rifiuto questo apparecchio, si raccomanda di renderlo inoperante tagliandone il cavo di alimentazione. Si raccomanda inoltre di rendere innocue quelle parti dell'apparecchio suscettibili di costituire un pericolo, specialmente per i bambini che potrebbero servirsi dell'apparecchio per i propri giochi.
- Gli elementi dell'imballaggio non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.

CONSERVARE SEMPRE QUESTE ISTRUZIONI

La linea cucina di Ariete comprende una vasta gamma di prodotti facili e veloci da usare in cucina, tra cui: frullatori, centrifughe, spremiagrumi, tritatutto, mini-tritatutto, friggitrici, grattugie, robots, frullatori ad immersione, Passì, tostapane, etc. Cucina tutti i giorni con Ariete!

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO (Fig. 1)

1 - Coperchio imbuto
2 - Premicibo
3 - Imbuto
4 - Pulsante per sblocco corpo tritacarne
5 - Interruttore 0/I
6 - Tasto di inversione rotazione ↻
7 - Unità motore
8 - Corpo tritacarne
9 - Vite senza fine
10- Lama
11- Trafile (foro piccolo, medio, grande)
12- Disco per la pulizia
13- Ghiera
14- Chiave ghiera
15- Supporto accessorio per salsicce
16- Accessorio per salsicce (spesso, sottile)
17- Stampo per le polpette
18- Cono per le polpette

MODALITA' D'USO

Prima del primo utilizzo, pulire tutte le componenti a contatto con gli alimenti.
ATTENZIONE: le trafile (10) sono taglienti.

Tritatura

ATTENZIONE: Prima di procedere con l'assemblaggio, assicurarsi che la spina non sia inserita nella presa di corrente.
- Assemblare la vite senza fine (9), la lama (10), la trafila (11) e la ghiera (13) con il corpo tritacarne (8) (Fig. 2).
  Selezionare la grandezza dei fori del disco (foro largo, medio o piccolo) secondo le vostre esigenze. Con il disco a foro largo è possibile ottenere carne tritata a pezzi grossi, con quello a foro medio carne a pezzi medi ed il disco a foro piccolo trita la carne finemente.

ATTENZIONE: Il retro della lama (10) presenta la lettera B; assicurarsi che il lato con la lettera B sia orientato verso la vite senza fine.
ATTENZIONE: Inserire la trafila (11) allineando il foro presente con il perno sul corpo tritacarne (8) (Fig. 3).
- Montare il corpo del tritacarne precedentemente assemblato nell'unità motore (7). Premere con il pollice di una mano il pulsante di sblocco del corpo tritacarne (4) e, contemporaneamente, con l'altra mano inserire il corpo del tritacarne assemblato nel foro dell'unità motore e ruotarlo in senso antiorario fino all'indicazione 🔒 (Fig. 4).
  Rilasciare il pulsante di sblocco del corpo tritacarne (4) e stringere la ghiera (13) utilizzando l'apposita chiave (14) per essere sicuri che tutte le componenti siano correttamente posizionate (Fig. 5). Adesso è possibile utilizzare il vostro elettrodomestico.
- Posizionare l'imbuto (3) sul supporto del corpo tritacarne (8).
- Premere il tasto 0/I (5) (la lama gira in senso antiorario); quando l'apparecchio è in funzione, inserire i pezzi di carne nell'imbuto (3), e premerli fino in fondo con il premicibo (2) (Fig. 6).
- Posizionare il coperchio (1) dell'imbuto sotto la ghiera (13) per raccogliere la carne tritata che uscirà dall'elettrodomestico (Fig. 7).

ATTENZIONE: I pezzi di carne devono poter entrare nell'ingresso dell'imbuto e devono essere disossati.
ATTENZIONE: Il tempo di funzionamento massimo non deve superare 1 minuto e il tempo di riposo tra un ciclo e l'altro deve essere di almeno 1 minuto.
- In caso di blocco durante la tritatura, interrompere il processo premendo il tasto 0/I (5); quindi premere il tasto di inversione rotazione ↻ (6) e lasciare che l'apparecchio giri in senso orario; dopo qualche istante premere nuovamente il tasto 0/I (5).
  Se il blocco persiste, ripetere l'operazione fino alla risoluzione del problema. Una volta finita la tritatura, scollegare l'elettrodomestico dalla presa di corrente.
- Smontare il corpo del tritacarne assemblato: premere il pulsante di sblocco del corpo tritacarne (4) con il pollice di una mano, ruotare con l'altra mano il corpo del tritacarne in senso orario verso 🔒 e quindi rimuoverlo (Fig. 8).

ATTENZIONE: Assicurarsi che l'apparecchio sia spento e che la spina sia scollegata dalla presa prima di procedere con lo smontaggio.

Come preparare le salsicce

- Assemblare il corpo tritacarne (8), la vite senza fine (9), il supporto dell'accessorio per salsicce (15), l'accessorio per salsicce (16) (selezionare lo spessore in base alle esigenze) e la ghiera (13) (Fig. 9).

ATTENZIONE: Non assemblare mai la lama (10) e la trafila (11) in caso di utilizzo per preparare le salsicce, e non assemblare mai l'accessorio per salsicce (16) con il supporto dello stesso (15) durante la tritatura della carne.
ATTENZIONE: Inserire il supporto dell'accessorio per salsicce (15), allineando il foro presente con il perno sul corpo tritacarne (8) (Fig. 10).
- Montare il corpo del tritacarne precedentemente assemblato nell'unità motore (7). Premere con il pollice di una mano il pulsante per sblocco corpo tritacarne (4) e, contemporaneamente, con l'altra mano inserire il corpo del tritacarne assemblato nel foro dell'unità motore e ruotarlo in senso antiorario fino all'indicazione 🔒 (Fig. 4).
  Rilasciare il pulsante (4) e stringere la ghiera (13) utilizzando l'apposita chiave (14) per essere sicuri che tutte le componenti siano correttamente posizionate (Fig. 5). Adesso è possibile utilizzare il vostro elettrodomestico.
- Posizionare un piccolo budello pulito sull'accessorio per salsicce (16), e introdurre la carne tritata nell'imbuto (3).
- Premere il tasto 0/I (5) (la lama gira in senso antiorario); il macinato entrerà nell'intestino, e quindi annodare in qualsiasi punto a seconda della lunghezza della salsiccia che si desidera ottenere (Fig. 11).
- Smontare il corpo del tritacarne assemblato: premere il pulsante per sblocco corpo tritacarne (4) con il pollice di una mano, ruotare con l'altra mano il corpo del tritacarne in senso orario verso 🔒 e quindi rimuoverlo (Fig. 8).

ATTENZIONE: Assicurarsi che l'apparecchio sia spento e che la spina sia scollegata dalla presa prima di procedere con lo smontaggio.

Come preparare le polpette

- Assemblare il corpo tritacarne (8), la vite senza fine (9), lo stampo per le polpette (17), il cono per le polpette (18) e la ghiera (13) (Fig. 12).

ATTENZIONE: Non assemblare mai la lama (10) e la trafila (11) se intendete utilizzare l'apparecchio per preparare delle polpette.
ATTENZIONE: Inserire lo stampo per le polpette (17), allineando il foro presente con il perno sul corpo tritacarne (8) (Fig. 13).
- Montare il corpo del tritacarne precedentemente assemblato nell'unità motore (7). Premere con il pollice di una mano il pulsante per sblocco corpo tritacarne (4) e, contemporaneamente, con l'altra mano inserire il corpo del tritacarne assemblato nel foro dell'unità motore e ruotarlo in senso antiorario fino all'indicazione 🔒 (Fig. 4).
  Rilasciare il pulsante (4) e stringere la ghiera (13) utilizzando l'apposita chiave (14) per essere sicuri che tutte le componenti siano correttamente posizionate (Fig. 5). Adesso è possibile utilizzare il vostro elettrodomestico.
- Posizionare il coperchio (1) dell'imbuto sotto la ghiera (13) per raccogliere le polpette.
- Introdurre la carne tritata nell'imbuto (3).
- Premere il tasto 0/I (5) (la lama gira in senso antiorario); introdurre quindi il macinato nel corpo tritacarne (8), e tagliare le polpette secondo la grandezza desiderata (Fig. 14).
- Smontare il corpo del tritacarne assemblato: premere il pulsante per sblocco corpo tritacarne (4) con il pollice di una mano, ruotare con l'altra mano il corpo del tritacarne in senso orario verso 🔒 e quindi rimuoverlo (Fig. 8).

ATTENZIONE: Assicurarsi che l'apparecchio sia spento e che la spina sia scollegata dalla presa prima di procedere con lo smontaggio.

PULIZIA E MANUTENZIONE

ATTENZIONE: Scollegare il cavo dalla presa di corrente prima di pulire l'apparecchio.
ATTENZIONE: Non immergere mai l'unità motore (7) nell'acqua per pulirla.
ATTENZIONE: Le lame (10) sono taglienti; maneggiarle con cura durante la pulizia.
- Smontare il corpo tritacarne, la vite senza fine, le trafile, le lame, la ghiera, l'accessorio per salsicce, il premicibo, l'imbuto, lo stampo per le polpette, il cono per le polpette e così via tranne l'unità motore, poi immergere in acqua calda e sapone per lavare tutte le componenti.
- Strofinare la superficie esterna dell'unità motore con un panno umido, poi asciugare con cura.

Consigli per la pulizia

Per rimuovere i residui di carne rimasti nelle trafile (11) (foro medio e piccolo), allineare i fori della trafila utilizzata con i perni del disco di pulizia (12) e spingere quest'ultimo nel disco in modo che i perni entrino nei fori (Fig. 15).
I residui di carne rimasti nella trafila usciranno fuori. Eventuali altri residui di carne potranno essere rimossi utilizzando una spugna morbida e dell'acqua calda insaponata.
Per rimuovere gli alimenti dalla trafila (11) (foro largo), sciacquare il disco con dell'acqua fredda; l'acqua corrente farà uscire dai fori i residui di carne, eventuali altri residui sulla trafila potranno essere rimossi con una spugna morbida e dell'acqua calda insaponata.
ATTENZIONE: Assicurarsi che tutte le componenti e le trafile siano asciutte bene prima di riporre l'elettrodomestico. Se le trafile non sono asciutti, è possibile che si formi della ruggine sulle componenti.

GB

IMPORTANT WARNINGS

When using electrical appliances, there are precautions that need to be followed:
- Make sure that the power voltage of the appliance corresponds to that of the mains power system.
- Do not leave the appliance unattended when connected to the mains power; disconnect it after each use.
- **NEVER LEAVE THE APPLIANCE WITHIN THE REACH OF CHILDREN OR UNABLE PERSONS.**
- Never leave the appliance on or near to sources of heat.
- Always use the appliance on a flat and stable surface.
- Never leave the appliance exposed to the elements (rain, sun, etc.)
- Never let the power cord come into contact with hot surfaces.
- Make sure that hands are always completely dry before using or adjusting the switches on the appliance, or before touching the plug or power connections.
- **Never insert food by hand. Always use the food pusher (2).**
- **The blades (10) are sharp; handle with care.**
- Never use the appliance if the blades (10) are damaged.
- Do not use the appliance for grinding hard or dry substances, otherwise the blade could be damaged.
- **Never use fingers to scrape food away from the blade tray (11) while the appliance is operating, this could lead to serious injury.**
- During operation, never unplug the appliance directly from the socket to stop it working directly. Always be sure to set the 0/I button (5) to "0" position first before unplugging the appliance.
- NEVER PLACE THE MOTOR UNIT (7), PLUG, OR POWER CORD IN WATER OR OTHER LIQUIDS; WIPE CLEAN USING A DAMP CLOTH ONLY.
- To disconnect the appliance, grip the plug and pull it from the wall outlet. Never pull the power cord.
- Never use the appliance if the power cord or plug is damaged or if the appliance is faulty; in this case, take it to your nearest Authorised Assistance Centre.
- The use of extension leads not authorised by the appliance manufacturer may cause damage or accidents.
- To eliminate any risks, if the power cord is damaged it must be replaced by the manufacturer, its Technical Assistance Service or, in any case, by a similarly qualified person.
- This appliance has been designed for HOME USE ONLY and may not be used for commercial or industrial purposes.
- This appliance complies with the EEC 89/336 Directive with regard to electromagnetic compatibility.
- Any changes made to this product without the manufacturer's express permission may compromise its safety as well as making the user's guarantee null and void.
- In the event that you decide to dispose of the appliance, we advise you to make it inoperative by cutting off the power cord. We also recommend that any parts that could be dangerous be rendered harmless, especially for children, who may play with the appliance or its parts.
- Packaging must never be left within the reach of children since it is potentially dangerous.

DO NOT THROW AWAY THESE INSTRUCTIONS

The kitchen line from Ariete includes a vast range of fast and easy appliances for kitchen use, such as: blenders, juicers, citrus presses, choppers, mini-choppers, fryers, graters, food processors, handheld blenders, vegetable mills, toasters, etc. Cook with Ariete every day!

APPLIANCE DESCRIPTION (Fig. 1)

1 - Funnel cover
2 - Food pusher
3 - Funnel
4 - Grinding pole support lock button
5 - 0/I switch
6 - Reverse rotation button ↻
7 - Motor unit
8 - Grinding pole support
9 - Grinding pole
10- Blade
11- Blade trays (small, medium, large hole)
12- Cleaning tray
13- Blade cover
14- Spanner
15- Sausage pole support
16- Sausage pole (thick, thin)
17- Meatball shaper
18- Meatball cone

USE

Before the first use, please clean all the components that will come into contact with foods.
WARNING: The blades (10) are sharp.

Grinding

WARNING: Before assembling, make sure the appliance is unplugged.
- Assemble the grinding pole (9), blade (10), blade tray (11) and blade cover (13) with the grinding pole support (8) (Fig. 2).
  Select the appropriate blade tray (large hole, medium hole or small hole) according to your requirements. The blade tray with the large hole will grind meat roughly; the blade tray with the medium hole will grind it to a medium consistency, while the blade tray with the small hole will grind it finely.

WARNING: the back of the blade (10) is marked with the letter "B"; make sure the side marked "B" is facing the grinding pole when assembling.
WARNING: while inserting the blade tray (11), bring the blade tray hole into line with the pin on the grinding pole support (8) (Fig. 3).
- Fit the previously assembled grinding pole support into the motor unit (7). Press the grinding pole support lock button (4) with the thumb of one hand, and, at the same time, use the other hand to insert the assembled grinding pole into the hole of the motor unit and turn it anticlockwise as far as 🔒 (Fig. 4).
  Release the lock button (4) and tighten the blade cover (13) using the spanner (14) to ensure all elements are securely in place (Fig. 5). The appliance can now be used.
- Put the funnel (3) on the grinding pole support (8).
- Press the 0/1 switch (5) (the grinding blade will turn anticlockwise); when the appliance operates, put the meat pieces into funnel (3), then press them as far down as they will go using the food pusher (2) (Fig. 6).

- Place the funnel cover (1) under the blade cover (13) to collect the ground meat as it comes out from the appliance (Fig. 7).

WARNING: The meat pieces should be able to fit into the hole of the funnel and all bone must be removed.
WARNING: The maximum operation time must not exceed 1 minute and a minimum of 1 minute's rest time must be maintained between two consecutive cycles.
- If the appliance should become blocked while grinding, stop operations by pressing the 0/I button (5); then press the reverse rotation button ↻ (6) and let it rotate clockwise, then press the 0/I (5) button again.
  if the block persists, repeat the operations until it disappears. When you have finished grinding, unplug the appliance from the power source.
- Remove the grinding pole support assembly: press down on the lock button (4) with the thumb of one hand, turn the grinding pole support assembly clockwise with the other hand towards 🔒 and then remove it (Fig. 8).

WARNING: before disassembling, make sure the appliance is switched off and unplugged.

Making sausages

- Assemble the grinding pole support (8), grinding pole (9), sausage pole support (15), sausage pole (16) (select thick or thin according to your requirements), and blade cover (13) (Fig. 9).

WARNING: Never fit the blade (10) and blade tray (11) when using the appliance to make sausages and never fit the sausage pole (16) and sausage pole support (15) when grinding meat.
WARNING: Insert the sausage pole support (15), bringing its hole into line with the pin on the grinding pole support (8) (Fig. 10).
- Fit the previously assembled grinding pole support into the motor unit (7). Press the grinding pole support lock button (4) with the thumb of one hand, and, at the same time, use the other hand to insert the assembled grinding pole into the hole of the motor unit and turn it anticlockwise as far as 🔒 (Fig. 4).
  Release the lock button (4) and tighten the blade cover (13) using the spanner (14) to ensure all elements are securely in place (Fig. 5). The appliance can now be used.
- Place the sausage skin (cleaned and boiled) onto the sausage pole (16), then place the ground meat mix into the funnel (3).
- Press the 0/I switch (5) (the grinding blade will turn anticlockwise); the ground meat will enter the sausage skin and you can now tie it anywhere you like to create sausages of the required length (Fig. 11).
- Remove the grinding pole support assembly: press down on the lock button (4) with the thumb of one hand, turn the grinding pole support assembly clockwise with the other hand towards 🔒 and then remove it (Fig. 8).

WARNING: before disassembling, make sure the appliance is switched off and unplugged.

Making meatballs

- Assemble the grinding pole support (8), grinding pole (9), meatball shaper (17), meatball cone (18) and blade cover (13) (Fig. 12).

WARNING: Never fit the blade (10) and blade tray (11) when using the appliance to make meatballs.
WARNING: Insert the meatball shaper (17), bringing its hole into line with the pin on the grinding pole support (8) (Fig. 13).
- Fit the previously assembled grinding pole support into the motor unit (7). Press the grinding pole support lock button (4) with the thumb of one hand, and, at the same time, use the other hand to insert the assembled grinding pole into the hole of the motor unit and turn it anticlockwise as far as 🔒 (Fig. 4).
  Release the lock button (4) and tighten the blade cover (13) using the spanner (14) to ensure all elements are securely in place (Fig. 5). The appliance can now be used.
- Place the funnel cover (1) under the blade cover (13) to collect the meatballs.
- Place the ground meat mix into the funnel (3).
- Press the 0/I switch (5) (the grinding blade will turn anticlockwise) and push the ground meat into the grinding pole support (8); cut the meatballs to the required size (Fig. 14).
- Remove the grinding pole support assembly: press down on the lock button (4) with the thumb of one hand, turn the grinding pole support assembly clockwise with the other hand towards 🔒 and then remove it (Fig. 8).

WARNING: before disassembling, make sure the appliance is off and unplugged.

CLEANING AND MAINTENANCE

WARNING: Unplug the power cord before cleaning the appliance.
WARNING: Never place the motor unit (7) in water to clean it.
WARNING: The blade is sharp, so handle carefully when cleaning.
- Remove the grinding pole support, grinding pole, blade tray, blade, blade cover, sausage pole, sausage pole support, food pusher, funnel, meatball shaper, meatball cone and place everything except for the motor unit in soapy warm water for cleaning.
- Wipe the outside surface of the motor unit with a damp cloth, then dry thoroughly.

Cleaning tip

To remove any meat that may be stuck in the blade tray (medium hole) and blade tray (small hole) (11), align the holes of the blade tray with the cleaning tray (12) and push the cleaning tray into the blade tray so that the pins enter the holes (Fig. 15).
Any meat stuck in the blade tray will be pushed out. Any remaining meat that is still in the blade tray should be washed off using a soft sponge and hot soapy water.
To remove foods from the blade tray (large hole) (11), rinse it under cold, running water to force meat from the holes. Any remaining meat stuck on the blade tray should be washed off using a soft sponge and hot soapy water.
WARNING: Make sure that all attachments and blade trays are dried thoroughly before storing. If trays are not dried, rust may form on them.

F

INSTRUCTIONS IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, il est nécessaire de prendre les précautions suivantes:
- Vérifiez que le voltage électrique de l'appareil correspond à celui de votre réseau électrique.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est relié au réseau électrique; débranchez-le après chaque utilisation.
- **Ne laissez jamais l'appareil à la portée des enfants ou des personnes incapables.**
- Ne placez pas l'appareil près ou au-dessus de sources de chaleur.
- Pendant l'utilisation, positionnez l'appareil sur une surface parfaitement horizontale et stable.
- N'exposez jamais l'appareil aux agents atmosphériques externes (pluie, soleil, etc.).
- Veillez à ce que le câble électrique n'entre jamais en contact avec des surfaces chaudes.
- Vérifiez que vos mains ne soient pas mouillées avant d'utiliser l'appareil ou avant de manipuler les interrupteurs placés sur l'appareil, ou avant de toucher la fiche et les branchements d'alimentation électrique.
- **Les aliments ne doivent jamais être introduits avec les mains. Utilisez toujours le presse-aliments (2).**
- **Les lames (10) sont extrêmement tranchantes; manipulez-les avec la plus grande attention.**
- N'utilisez pas l'appareil si les lames (10) sont endommagées.
- N'utilisez pas l'appareil pour hacher des aliments durs et secs, car les lames peuvent s'endommager.
- **N'enlevez pas les aliments qui se sont déposés sur la filière (11) avec vos mains lorsque l'appareil est en marche, afin d'éviter tout danger pour votre sécurité.**
- Lorsque l'appareil est en marche, ne débranchez jamais la fiche de la prise de courant pour l'arrêter directement. Vérifiez avant tout que la touche 0/I (5) soit sur la position 0, puis débranchez la fiche.
- NE PLONGEZ JAMAIS L'UNITE MOTEUR (7), LA FICHE ET LE CABLE ELECTRIQUE SOUS L'EAU OU AUTRES LIQUIDES, ET UTILISEZ UN CHIFFON HUMIDE POUR LES NETTOYER.
- Pour débrancher la fiche, saisissez-la directement et débranchez-la de la prise de courant. Ne tirez jamais sur le câble.
- N'utilisez pas l'appareil si le câble électrique ou si la fiche sont endommagés, ou si l'appareil est défectueux; dans ce cas, amenez-le auprès du Centre Après-Vente Agréé le plus proche.
- L'usage de rallonges électriques non autorisées par le constructeur de l'appareil peut provoquer des dommages et des accidents.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le Constructeur ou par son Service Après-vente ou, dans tous les cas, par une personne qualifiée de façon à prévenir tout risque de danger.
- L'appareil est conçu pour un USAGE EXCLUSIVEMENT DOMESTIQUE et il ne doit pas être destiné à un usage commercial ou industriel.
- Cet appareil est conforme à la directive CEE 89/336 relative à la compatibilité électromagnétique.
- Toute modification à ce produit, non expressément autorisée par le producteur, peut comporter la déchéance des conditions de sécurité et de garantie d'utilisation de la part de l'utilisateur.
- Si vous décidez de vous débarrasser de cet appareil, nous vous conseillons de le rendre inutilisable en éliminant le câble d'alimentation. Il est en outre conseillé d'éliminer les parties de l'appareil susceptibles de constituer une source de danger, spécialement pour les enfants qui peuvent utiliser l'appareil pour jouer.

- Les parties de l'emballage ne doivent pas être laissées à la portée des enfant car elles représentent une source possible de danger.

CONSERVEZ TOUJOURS CES INSTRUCTIONS

La ligne de cuisine Ariete comprend une vaste gamme de produits faciles et rapides à utiliser dans la cuisine, parmi lesquels: les mixeurs, les centrifugeuses, les presses-fruits, les hachoirs, les mini-hachoirs, les friteuses, les râpes électriques, les robots de cuisine, les mixeurs à immersion, Passì, les grille-pain, etc. Cuisinez tous les jours avec Ariete!

DESCRIPTION DE L'APPAREIL (Fig. 1)

1 - Couvercle Entonnoir
2 - Pressoir à aliments
3 - Entonnoir
4 - Poussoir pour déblocage corps à hacher
5 - Interrupteur 0/I
6 - Touche d'inversion rotation ↻
7 - Unité moteur
8 - Corps à hacher
9 - Vis sans fin
10- Lame
11- Filières (trou petit, moyen, grand)
12- Disque pour nettoyage
13- Frette
14- Clé frette
15- Support accessoire pour saucisses
16- Accessoire pour saucisses (épais, mince)
17- Moules pour boulettes de viande
18- Cône pour boulettes de viande

MODE D'EMPLOI

Avant la première utilisation, nettoyer toutes les parties qui sont en contact avec les aliments.
ATTENTION: les filières (10) sont extrêmement tranchantes.

Hachage

ATTENTION: Avant de procéder à l'assemblage, vérifiez que la fiche ne soit pas branchée à la prise de courant.
- Assembler la vis sans fin (9), la lame (10), la filière (11) et la frette (13) avec le corps à hacher (8) (Fig. 2).
- Sélectionner la grandeur des trous du disque (trou large, moyen ou petit) selon vos exigences. Avec le disque à trou large, il est possible d'obtenir une viande hachée en gros morceaux, avec celui à trou moyen une viande à morceaux moyens et avec le disque à petits trous, une viande finement hachée.

ATTENTION: la partie arrière de la lame (10) porte la lettre B; vérifiez que le côté avec la lettre B soit orienté vers la vis sans fin.
ATTENTION: Introduire la filière (11) en alignant le trou avec le tourillon qui se trouve sur le corps à hacher (8) (Fig. 3).
- Monter le corps du hachoir précédemment assemblé sur l'unité moteur (7). Appuyer avec le pouce sur le poussoir de déblocage du corps à hacher (4) tout en introduisant, avec l'autre main, le corps du hachoir assemblé dans le trou de l'unité moteur et en le tournant vers la gauche jusqu'au 🔒 (Fig. 4).
- Relâcher alors le poussoir de déblocage du corps à hacher (4) et serrer la frette (13) à l'aide de la clé (14) pour s'assurer que tous les composants soient positionnés correctement (Fig. 5). Il est alors possible d'utiliser l'appareil.
- Positionner l'entonnoir (3) sur le support du corps à hacher (8).
- Frapper la touche 0/I (5) (la lame tourne vers la gauche) ; lorsque l'appareil est en marche, introduire les morceaux de viande dans l'entonnoir (3), en les poussant jusqu'au fond à l'aide du pressoir (2) (Fig. 6).
- Positionner le couvercle (1) de l'entonnoir sous la frette (13) pour recueillir la viande hachée qui sort de l'appareil (Fig. 7).

ATTENTION: Les morceaux e viande doivent passer à travers l'entonnoir et ils doivent être désossés.
ATTENTION: Le temps de fonctionnement maximum ne doit pas dépasser 1 minute et le temps de pause entre un cycle et l'autre doit être au moins d'1 minute.
- En cas de blocage pendant le hachage, interrompre le procédé en appuyant sur la touche 0/I (5); frapper alors la touche d'inversion rotation ↻ (6) et laisser l'appareil tourner vers la droite; après quelques secondes, frapper à nouveau la touche 0/I (5).
  Si le blocage persiste, répéter l'opération jusqu'à l'élimination du problème. Lorsque le hachage est terminé, débrancher l'appareil de la prise de courant.
- Démonter le corps du hachoir assemblé: appuyer sur le poussoir de déblocage du corps à hacher (4) avec le pouce, et tourner avec l'autre main le corps du hachoir vers la droite, en direction du 🔒 pour le retirer (Fig. 8).

ATTENTION: Vérifier que l'appareil soit éteint avant de le démonter et que la fiche soit débranchée de la prise de courant.

Préparation des saucisses

- Assembler le corps à hacher (8), la vis sans fin (9), le support de l'accessoire à saucisses (15), l'accessoire à saucisses (16) (sélectionner l'épaisseur selon vos exigences) et la frette (13) (Fig. 9).

ATTENTION: Ne montez jamais la lame (10) et la filière (11) si vous utilisez l'appareil pour préparer des saucisses, et n'assemblez pas l'accessoire à saucisses (16) avec le support de ce dernier (15) pendant le hachage de la viande.
ATTENTION: Introduire le support de l'accessoire à saucisses (15), en alignant le trou avec le tourillon situé sur le corps à hacher (8) (Fig. 10).
- Monter le corps du hachoir précédemment assemblé sur l'unité moteur (7). Appuyer avec le pouce sur le poussoir de déblocage du corps à hacher (4) tout en introduisant, avec l'autre main, le corps du hachoir assemblé dans le trou de l'unité moteur et en le tournant vers la gauche jusqu'au 🔒 (Fig. 4).
- Relâcher le poussoir (4) et serrer la frette (13) à l'aide de la clé (14) pour s'assurer que tous les composants soient positionnés correctement (Fig. 5). Il est alors possible d'utiliser l'appareil.
- Placer un petit boudin propre sur l'accessoire à saucisses (16), et introduire la viande hachée dans l'entonnoir (3).
- Frapper la touche 0/I (5), (la lame tourne vers la gauche); lorsque la viande hachée est entrée dans le boudin, faire un noeud selon la longueur de saucisse que l'on désire obtenir (Fig. 11).
- Démonter le corps du hachoir assemblé : appuyer sur le poussoir de déblocage du corps à hacher (4) avec le pouce et tourner avec l'autre main le corps du hachoir vers la droite, en direction du 🔒 pour le retirer (Fig. 8).

ATTENTION: Vérifier que l'appareil soit éteint avant de le démonter et que la prise soit débranchée de la prise de courant.

Préparation des boulettes

- Assembler le corps à hacher (8), la vis sans fin (9), le moule à boulettes (17), le cône à boulettes (18) et la frette (13) (Fig. 12).

ATTENTION: Ne montez jamais la lame (10) et la filière (11) si vous désirez utiliser l'appareil pour préparer des boulettes de viande.
ATTENTION: Introduire le moule à boulettes (17) en alignant le trou avec le tourillon situé sur le corps à hacher (8) (Fig. 13).
- Monter le corps du hachoir précédemment assemblé sur l'unité moteur (7). Appuyer avec le pouce sur le poussoir de déblocage du corps à hacher (4) tout en introduisant le corps du hachoir assemblé dans le trou de l'unité moteur et en le tournant vers la gauche jusqu'au 🔒 (Fig. 4).
- Relâcher le poussoir de déblocage du corps à hacher (4) et serrer la frette (13) à l'aide de la clé (14) pour s'assurer que tous les composants soient positionnés correctement (Fig. 5). Il est alors possible d'utiliser l'appareil.
- Positionner le couvercle (1) de l'entonnoir sous la frette (13) pour recueillir les boulettes de viande.
- Introduire la viande hachée dans l'entonnoir (3).
- Frapper la touche 0/I (5) (la lame tourne vers la gauche); introduire alors la viande hachée dans le corps à hacher (8) et couper les boulettes selon la grandeur souhaitée (Fig. 14).
- Démonter le corps du hachoir assemblé: appuyer sur le poussoir de déblocage du corps à hacher (4) avec le pouce, et tourner avec l'autre main le corps du hachoir vers la droite, en direction du 🔒 pour le retirer (Fig. 8).

ATTENTION: Vérifier que l'appareil soit éteint avant de le démonter et que la fiche soit débranchée de la prise de courant.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

ATTENTION: Débrancher l'appareil de la prise de courant avant de le nettoyer.
ATTENTION: Ne plongez jamais l'unité moteur (7) sous l'eau pour la nettoyer.
ATTENTION: Les lames (10) sont tranchantes; manipulez-les avec le plus grand soin lorsque vous les nettoyez.
- Démonter le corps à hacher, la vis sans fin, les filières, les lames, la frette, l'accessoire à saucisses, le pressoir, l'entonnoir, le moule à boulettes, le cône à boulettes et ainsi de suite, à l'exception de l'unité moteur, puis plonger les composants sous l'eau chaude savonneuse pour les laver.
- Frotter la surface externe de l'unité moteur avec un chiffon humide, puis essuyer soigneusement.

Conseils pour le nettoyage

Pour enlever les résidus de viande sur les filières (11) (trou moyen et petit), aligner les trous de la filière utilisée avec les tourillons du disque de nettoyage (12) et pousser ce dernier sur le disque de façon à ce que les tourillons entrent à l'intérieur des trous (Fig. 15).
Les résidus de viande sortent ainsi de la filière. Si d'autres résidus de viande persistent, ils peuvent être éliminés à l'aide d'une éponge souple et de l'eau chaude savonneuse.

Pour éliminer les aliments sur la filière (11) (trou large), rincer sous l'eau froide, puis utiliser une éponge souple et de l'eau chaude savonneuse pour les éventuels résidus.
ATTENTION: Vérifier que tous les composants ainsi que les filières soient parfaitement essuyées avant de les remettre sur l'appareil. Si les filières ne sont pas essuyées, de la rouille peut se former sur les composants.

D

WICHTIGE HINWEISE

Beim Gebrauch elektrischer Geräte sind angemessene Vorsichtsmaßnahmen zu treffen:
- Vergewissern Sie sich, dass die Gerätespannung mit der Netzspannung übereinstimmt.
- Das am Stromnetz angeschlossene Gerät nicht unbeaufsichtigt lassen; nach jedem Gebrauch abtrennen.
- **Gerät stets außer Reichweite von Kindern oder ungeeigneten Personen halten.**
- Gerät nicht auf oder in die Nähe von Wärmequellen stellen.
- Gerät beim Gebrauch auf eine waagerechte und stabile Fläche abstellen.
- Gerät keinen Witterungseinflüssen (Regen, Sonne, usw.) aussetzen.
- Das Stromkabel darf nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommen.
- Sicherstellen, dass die Hände trocken sind, bevor die Geräteschalter bedient oder der Stecker und die Stromanschlüsse berührt werden.
- **Nahrungsmittel niemals mit den Händen einführen. Hierzu immer den Stopfer (2) verwenden.**
- **Die Messer (10) sind scharf; vorsichtig handhaben.**
- Gerät nicht benutzen, wenn die Messer (10) beschädigt sind.
- Gerät nicht zum Zerkleinern harter und trockener Nahrungsmittel verwenden, da sich die Messer beschädigen können.
- **Bei eingeschaltetem Gerät dürfen zwecks Vermeidung ernster Verletzungen niemals die Finger benutzt werden, um Nahrungsmittel von der Lochscheibe (11) zu entfernen!**
- Ist das Gerät eingeschaltet, darf zur direkten Geräteabschaltung niemals der Stecker aus der Steckdose herausgezogen werden. Sicherstellen, dass die Taste 0/I (5) auf 0 ist; erst dann den Stecker herausziehen.
- MOTORBLOCK (7), STECKER UND STROMKABEL NIEMALS IN WASSER ODER ANDERE FLÜSSIGKEITEN TAUCHEN; BENUTZEN SIE ZUR REINIGUNG EIN FEUCHTES TUCH.
- Beim Herausziehen des Steckers aus der Wandsteckdose direkt am Stecker ziehen - niemals am Kabel!
- Das Gerät nicht benutzen, falls das Stromkabel oder der Stecker beschädigt sein sollten oder das Gerät selbst defekt ist. Es in diesem Fall zur nächsten Vertrags-Kundendienststelle bringen.
- Der Gebrauch von Verlängerungskabeln, die vom Gerätehersteller nicht freigegeben wurden, kann Schäden und Unfälle verursachen.
- Zur Gefahrenvorbeugung darf das eventuell beschädigte Stromkabel nur vom Hersteller oder seiner Kundendienststelle, d.h. nur von einer ähnlich qualifizierten Person ausgewechselt werden.
- Das Gerät ist NUR FÜR DEN HAUSHALT, nicht für Handels- oder Industriezwecke bestimmt.
- Dieses Gerät entspricht der Richtlinie 89/336 EWG über die elektromagnetische Kompatibilität.
- Eventuelle Abänderungen des Produkts, die vom Hersteller nicht ausdrücklich genehmigt wurden, können zur Aufhebung der Sicherheit und Garantie des Geräteeinsatzes durch den Bediener führen.
- Falls dieses Gerät entsorgt werden soll, ist sein Stromkabel abzuschneiden, so dass es nicht mehr funktionsfähig ist. Darüber hinaus sind all die Geräteteile unschädlich zu machen, die vor allem für Kinder, die das Gerät als Spielzeug verwenden könnten, eine Gefahr darstellen.
- Verpackungsteile nicht in Reichweite von Kindern lassen. Sie stellen eine potentielle Gefahr dar.

VORLIEGENDE GEBRAUCHSANLEITUNG STETS AUFBEWAHREN

Die Küchenlinie Ariete umfasst ein breites Angebot leicht und schnell bedienbarer Geräte: Handrührgeräte, Entsafter, Zitruspressen, Häcksler, Mini-Häcksler, Fritteusen, Käseraspeln, Küchenmaschinen, Tauchmixer, Passiergeräte, Toaster, usw. Bereiten Sie jeden Tag Ihre Gerichte mit Ariete zu!

GERÄTEBESCHREIBUNG (Abb. 1)

1 - Abdeckhaube für Einfülltrichter
2 - Stopfer
3 - Einfülltrichter
4 - Auslöseknopf zum Abnehmen des Gehäuses
5 - Schalter 0/I
6 - Rücklauftaste für Rückwärtslauf ↻
7 - Motorblock
8 - Gehäuse
9 - Förderschnecke
10- Messer
11- Lochscheiben (kleine, mittelgroße, große Löcher)
12- Reinigungsscheibe
13- Ringmutter
14- Schlüssel für Ringmutter
15- Halter für Wurstvorsatz
16- Wurstvorsatz (dick, dünn)
17- Form für Frikadellen
18- Kegel für Frikadellen

GEBRAUCHSANLEITUNG

Vor dem Erstgebrauch alle Teile, die mit Nahrungsmitteln in Berührung kommen, spülen.
ACHTUNG: Die Messer (10) sind scharf.

Zerkleinern

ACHTUNG: Vor dem Zusammenbau sicherstellen, dass der Netzstecker nicht an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Die Förderschnecke (9), das Messer (10), die Lochscheibe (11) und die Ringmutter (13) mit dem Gehäuse (8) zusammenbauen (Fig. 2).
  Die Größe der Scheibenlöcher (breit, mittel, klein) je nach Bedarf wählen. Die breitlöcherige Scheibe dient der Herstellung von grob gehacktem Hackfleisch, mit den mittelgroßen Löchern erzielt man mittelgroße Stücke und mit der kleinlöcherigen Scheibe dagegen fein gehacktes Fleisch.

ACHTUNG: Die Rückseite des Messers (10) ist mit dem Buchstaben B gekennzeichnet; sicherstellen, dass die Seite mit dem Buchstaben B zur Förderschnecke zeigt.
ACHTUNG: Die Lochscheibe (11) aufsetzen und darauf achten, dass die Öffnung auf dem Stift des Gehäuses (8) sitzt (Abb. 3).
- Das zuvor zusammengebaute Gehäuse in den Motorblock (7) montieren. Mit dem Daumen einer Hand den Auslöseknopf zum Abnehmen des Gehäuses (4) drücken und gleichzeitig dazu mit der anderen Hand das zusammengebaute Gehäuse in die Öffnung des Motorblocks einsetzen und gegen den Uhrzeigersinn bis zum Zeichen 🔒 drehen (Abb. 4).
  Den Auslöseknopf zum Abnehmen des Gehäuses (4) loslassen und die Ringmutter (13) mit dem Schlüssel (14) festziehen, um sicher zu sein, dass alle Geräteteile korrekt positioniert wurden (Abb. 5). Nun ist Ihr Haushaltsgerät einsatzbereit.
- Den Einfülltrichter (3) auf den Halter des Gehäuses (8) setzen.
- Die Taste 0/I (5) betätigen (das Messer dreht sich gegen den Uhrzeigersinn). Ist das Gerät eingeschaltet, können die Fleischstücke in den Einfülltrichter (3) eingeführt und mit dem Stopfer (2) durchgedrückt werden (Abb. 6).
- Die Abdeckhaube (1) des Einfülltrichters unter die Ringmutter (13) stellen, damit das aus dem Haushaltsgerät herausgepresste Hackfleisch darin aufgesammelt wird (Abb. 7).

ACHTUNG: Die Fleischstücke müssen in den Einlauf des Einfülltrichters passen und entbeint sein.
ACHTUNG: Der Fleischwolf darf nie länger als 1 Minute am Stück benutzt werden; zwischen zwei Einsätzen eine Pause von mindestens 1 Minute vorsehen.
- Sollte das Gerät beim Zerkleinern blockieren, ist der Ablauf durch Betätigung der Taste 0/I (5) zu unterbrechen; die Taste für den Rückwärtslauf ↻ (6) drücken und das Gerät gegen den Uhrzeigersinn drehen lassen. Nach einigen Sekunden erneut die Taste 0/I (5) drücken.
  Dauert der Gerätestopp an, ist der Vorgang bis zur Problemlösung zu wiederholen. Das Haushaltsgerät nach dem Zerkleinern vom Stromnetz trennen.
- Das zusammengebaute Gehäuse in seine Einzelteile zerlegen: Den Auslöseknopf zum Abnehmen des Gehäuses (4) mit dem Daumen einer Hand drücken, mit der anderen Hand das Gehäuse im Uhrzeigersinn auf 🔒 drehen und abnehmen (Abb. 8).

ACHTUNG: Vor der Demontage sicherstellen, dass das Gerät ausgeschaltet ist und der Netzstecker aus der Steckdose gezogen wurde.

Die Wurstzubereitung

- Das Gehäuse (8), die Förderschnecke (9), den Halter des Wurstvorsatzes (15), den Wurstvorsatz (16) (die gewünschte Dicke auswählen) und die Ringmutter (13) zusammenbauen (Abb. 9).

ACHTUNG: Messer (10) und Lochscheibe (11) nicht zusammenbauen, sofern das Gerät für die Wurstzubereitung verwendet werden soll. Beim Zerkleinern von Fleisch darf hingegen der Wurstvorsatz (16) nicht mit seinem Halter (15) zusammengebaut werden.
ACHTUNG: Den Halter des Wurstvorsatzes (15) aufsetzen und darauf achten, dass die Öffnung auf dem Stift des Gehäuses (8) sitzt (Abb. 10).
- Das zuvor zusammengebaute Gehäuse in den Motorblock (7) montieren. Mit dem Daumen einer Hand den Auslöseknopf zum Abnehmen des Gehäuses (4) drücken und gleichzeitig dazu mit der anderen Hand das zusammengebaute Gehäuse in die Öffnung des Motorblocks einsetzen und gegen den Uhrzeigersinn bis zum Zeichen 🔒 drehen (Abb. 4).
  Den Auslöseknopf (4) loslassen und die Ringmutter (13) mit dem Schlüssel (14) festziehen, um sicher zu sein, dass alle Geräteteile korrekt positioniert wurden (Abb. 5). Nun ist Ihr Haushaltsgerät einsatzbereit.

- Einen kleinen, sauberen Darm am Wurstvorsatz (16) befestigen und das Hackfleisch in den Trichter (3) füllen.
- Die Taste 0/I (5) drücken (das Messer dreht sich gegen den Uhrzeigersinn); das Hackfleisch gelangt in den Darm. Diesen sodann an einer beliebigen Stelle - je nach gewünschter Wurstlänge – mit einem Knoten abbinden (Abb. 11).
- Das zusammengebaute Gehäuse in seine Einzelteile zerlegen: Den Auslöseknopf zum Abnehmen des Gehäuses (4) mit dem Daumen einer Hand drücken, mit der anderen Hand das Gehäuse im Uhrzeigersinn auf 🔒 drehen und abnehmen (Abb. 8).

ACHTUNG: Vor der Demontage sicherstellen, dass das Gerät ausgeschaltet ist und der Netzstecker aus der Steckdose gezogen wurde.

Die Frikadellenzubereitung

- Das Gehäuse (8), die Förderschnecke (9), die Form (17) und den Kegel für die Frikadellen (18) sowie die Ringmutter (13) zusammenbauen (Abb. 12).

ACHTUNG: Soll das Gerät für die Zubereitung von Frikadellen verwendet werden, dürfen das Messer (10) und die Lochscheibe (11) nicht zusammengebaut werden.
ACHTUNG: Die Frikadellenform (17) aufsetzen und darauf achten, dass die Öffnung auf dem Stift des Gehäuses (8) sitzt (Abb. 13).
- Das zuvor zusammengebaute Gehäuse in den Motorblock (7) montieren. Mit dem Daumen einer Hand den Auslöseknopf zum Abnehmen des Gehäuses (4) drücken und gleichzeitig dazu mit der anderen Hand das zusammengebaute Gehäuse in die Öffnung des Motorblocks einsetzen und gegen den Uhrzeigersinn bis zum Zeichen 🔒 drehen (Abb. 4).
  Den Auslöseknopf (4) loslassen und die Ringmutter (13) mit dem Schlüssel (14) festziehen, um sicher zu sein, dass alle Geräteteile korrekt positioniert wurden (Abb. 5). Nun ist Ihr Haushaltsgerät einsatzbereit.
- Die Abdeckhaube (1) des Einfülltrichters unter die Ringmutter (13) stellen, damit die Frikadellen darin aufgesammelt werden.
- Das Hackfleisch in den Einfülltrichter (3) geben.
- Die Taste 0/I (5) drücken (das Messer dreht sich gegen den Uhrzeigersinn). Anschließend das Hackfleisch in das Gehäuse (8) einführen und die Frikadellen in der gewünschten Größe schneiden (Abb. 14).
- Das zusammengebaute Gehäuse in seine Einzelteile zerlegen: Den Auslöseknopf zum Abnehmen des Gehäuses (4) mit dem Daumen einer Hand drücken, mit der anderen Hand das Gehäuse im Uhrzeigersinn auf 🔒 drehen und abnehmen (Abb. 8).

ACHTUNG: Vor der Demontage sicherstellen, dass das Gerät ausgeschaltet ist und der Netzstecker aus der Steckdose gezogen wurde.

REINIGUNG UND PFLEGE

ACHTUNG: Das Stromkabel aus der Steckdose ziehen, bevor das Gerät gesäubert wird.
ACHTUNG: Den Motorblock (7) zwecks Reinigung niemals in Wasser tauchen.
ACHTUNG: Die Messer (10) sind scharf; bei der Reinigung mit Vorsicht handhaben.
- Das Gehäuse, die Förderschnecke, Lochscheiben, Messer, Ringmutter, den Wurstvorsatz, Stopfer, Einfülltrichter, die Form und den Kegel für Frikadellen, usw. mit Ausnahme des Motorblocks demontieren und in heißes Seifenwasser tauchen, damit alle Teile gewaschen werden können.
- Die Außenfläche des Motorblocks mit einem feuchten Tuch abreiben und sorgfältig trocknen.

Reinigungstipps

Um die Fleischrückstände aus den Lochscheiben (11) (mittelgroße und kleine Löcher) zu entfernen, sind die Scheibenlöcher der eingesetzten Scheibe auf die Stifte der Reinigungsscheibe (12) zu setzen und Letztere in die Scheibe zu drücken, damit die Stifte in die Löcher hineingeführt werden (Abb. 15).
Die Fleischreste werden aus der Scheibe herausgepresst. Weitere eventuell in der Scheibe verbliebene Fleischrückstände können mit einem weichen Schwämmchen sowie heißem Seifenwasser beseitigt werden.
Um die Nahrungsmittel aus der Lochscheibe (11) (breite Löcher) zu entfernen, ist die Scheibe mit kaltem Wasser zu spülen. Das fließende Wasser presst die Fleischrückstände aus der Scheibe; eventuell weitere an der Scheibe klebende Reste können mit einem weichen Schwämmchen und heißem Seifenwasser beseitigt werden.
ACHTUNG: Sicherstellen, dass alle Teile und Lochscheiben trocken sind, bevor das Hauhaltsgerät weggelegt wird. Sollten die Lochscheiben nicht trocken sein, kann sich an den Teilen Rost bilden.

E

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

Cuando se usan aparatos eléctricos hay que tomar las precauciones oportunas, entre las cuales:
- Asegurarse de que el voltaje eléctrico del aparato corresponda al de vuestra red eléctrica.
- No dejar el aparato sin vigilancia cuando esté conectado a la red eléctrica; desconectarlo después de cada empleo.
- **No dejar nunca el aparato al alcance de los niños o de personas que no sean capaces de usarlo.**
- No poner el aparato encima o cerca de fuentes de calor.
- Durante el empleo situar el aparato encima de una superficie horizontal y estable.
- No dejar el aparato expuesto a los agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc.).
- Tener cuidado de que el cable eléctrico no toque superficies calientes.
- Asegurarse de tener siempre las manos bien secas antes de utilizar o de regular los interruptores del aparato o antes de tocar el enchufe y las conexiones de alimentación.
- **No introducir nunca los alimentos con las manos. Utilizar siempre el presionador de alimentos (2).**
- **Las cuchillas (10) están muy afiladas; manejarlas con mucha atención.**
- No utilizar el aparato si las cuchillas (10) estuvieran dañadas.
- No utilizar el aparato para picar alimentos duros y secos, las cuchillas podrían dañarse.
- **No utilizar los dedos para quitar los alimentos de la pantalla (11) mientras el aparato esté en marcha, para evitar graves riesgos a vuestra incolumidad.**
- Mientras el aparato esté en marcha, no desconectar el enchufe de la toma de corriente para apagarlo directamente. Asegurarse de que el botón 0/I (5) esté en la posición 0 y después quitar el enchufe.
- NO HAY QUE SUMERGIR NUNCA LA UNIDAD MOTOR (7), EL ENCHUFE Y EL CABLE ELÉCTRICO EN EL AGUA O EN OTROS LÍQUIDOS, USAR UN PAÑO HÚMEDO PARA LIMPIARLOS.
- Para desenchufar el aparato, coger directamente el enchufe y desconectarlo de la toma de la pared. No hay que desenchufar nunca tirando del cable.
- No hay que usar el aparato si el cable eléctrico o el enchufe estuvieran dañados, o si el mismo aparato fuera defectuoso; en este caso hay que llevarlo al Centro de Asistencia Autorizado más cercano.
- El empleo de alargadores eléctricos no autorizados por el fabricante del aparato puede provocar daños y accidentes.
- Si el cable de alimentación está dañado, tiene que ser sustituido por el Fabricante o por su Servicio de Asistencia Técnica o en cualquier caso por una persona con preparación similar, para poder prevenir cualquier riesgo.
- El aparato ha sido fabricado sólo para un USO DOMÉSTICO y no puede ser destinado a uso comercial o industrial.
- Este aparato cumple con la directiva CEE 89/336 referente a la compatibilidad electromagnética.
- Eventuales modificaciones a este producto, no autorizadas expresamente por el fabricante, pueden representar el vencimiento de la seguridad y de la garantía de su utilización por parte del usuario.
- Si se decidiera eliminar este aparato, aconsejamos que sea inhabilitado cortando el cable de alimentación. Además se aconseja de hacer inofensivas aquellas partes del aparato que pudieran constituir un peligro, especialmente para los niños que podrían utilizar el aparato para sus juegos.
- Los elementos del embalaje no se tienen que dejar al alcance de los niños ya que son potenciales fuentes de peligro.

GUARDE SIEMPRE ESTAS INSTRUCCIONES

La línea de cocina Ariete abraca una amplia gama de productos fáciles y rápidos de usar en la cocina, entre los cuales: batidoras, licuadoras, exprimidoras, picadoras, mini-picadoras, freidoras, ralladoras, robots, batidoras de inmersión, pasa-verduras, tostadoras de pan, etc. ¡Cocina todos los días con Ariete!

DESCRIPCIÓN DEL APARATO (Fig. 1)

1 - Tapa embudo
2 - Presionador de alimentos
3 - Embudo
4 - Pulsador para desbloquear el cuerpo para picar carne
5 - Interruptor 0/I
6 - Botón para inversión rotación ↻
7 - Unidad motor
8 - Cuerpo picadora carne
9 - Tornillo sin fin
10- Cuchilla
11- Pantallas (orificio pequeño, medio, grande)
12- Disco para la limpieza
13- Manguito de unión
14- Llave manguito de unión
15- Soporte accesorio para longanizas
16- Accesorio para longanizas (grueso, fino)
17- Molde para albóndigas
18- Cono para las albóndigas

MODO DE EMPLEO

Antes de usar por primera vez, limpiar todos los componentes en contacto con los alimentos.
ATENCIÓN: las pantallas (10) están muy afiladas.

Picado

ATENCIÓN: antes de efectuar el montaje, asegurarse de que el enchufe no esté conectado a la toma de corriente.
- Colocar el tornillo sin fin (9), la cuchilla (10), la pantalla (11) y el manguito de unión (13) con el cuerpo de la picadora de carne (8) (Fig. 2).
  Seleccionar la grandeza de los orificios del disco (orificio grande, medio o pequeño) según las exigencias. Con el disco de agujero grande se puede obtener carne picada a trozos grandes, con el de agujero medio carne a trozos medianos y el disco de agujero pequeño pica la carne fina.

ATENCIÓN: La parte trasera de la cuchilla (10) presenta la letra B; asegurarse de que el lado con la letra B esté orientado hacia el tornillo sin fin.
ATENCIÓN: Aplicar la pantalla (11) alineando el agujero presente con el perno en el cuerpo de la picadora de carne (8) (Fig. 3).
- Montar el cuerpo de la picadora de carne precedentemente ensamblado en la unidad motor (7). Apretar con el pulgar de una mano el pulsador de desbloqueo del cuerpo de la picadora de carne (4) y, contemporáneamente, con la otra mano aplicar el cuerpo de la picadora acoplado en el orificio de la unidad motor y girarlo en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la señal 🔒 (Fig. 4).
  Dejar el pulsador de desbloqueo del cuerpo de la picadora de carne (4) y apretar el manguito de unión (13) utilizando la llave correspondiente (14) para estar seguros de que todos los componentes estén perfectamente colocados (Fig. 5). Ahora podéis usar vuestro electrodoméstico.
- Colocar el embudo (3) en el soporte del cuerpo de la picadora (8).
- Apretar el botón 0/I (5) (la cuchilla gira en sentido contrario a las agujas del reloj); cuando el aparato está en marcha, introducir los trozos de carne en el embudo (3), y empujarlos hasta el fondo con el presionador (2) (Fig. 6).
- Colocar la tapa (1) del embudo debajo del manguito de unión (13) para recoger la carne picada que saldrá del electrodoméstico (Fig. 7).

ATENCIÓN: Los trozos de carne tienen que poder entrar por la boca del embudo y tienen que estar deshuesados.
ATENCIÓN: El tiempo de funcionamiento máximo no tiene que superar 1 minuto y el tiempo de descanso entre un ciclo y otro tiene que ser de por lo menos 1 minuto.
- En caso de bloqueo durante el picado, interrumpir el procedimiento apretando el botón 0/I (5); después apretar el botón de inversión rotación ↻ (6) y dejar que el aparato gire en sentido de las agujas del reloj; pasado un momento apretar de nuevo el botón 0/I (5).
  Si el bloqueo continua, repetir la operación hasta que se resuelva el problema. Una vez concluido el picado, desenchufar el electrodoméstico de la toma de corriente.
- Desmontar el cuerpo de la picadora: apretar el pulsador de desbloqueo del cuerpo de la picadora de carne (4) con el pulgar de una mano, girar con la otra mano el cuerpo de la picadora en sentido de las agujas del reloj hacia 🔒 y después quitarlo (Fig. 8).

ATENCIÓN: Asegurarse de que el aparato esté apagado y de que el enchufe esté desconectado de la toma antes de desmontarlo.

Cómo preparar las longanizas

- Montar el cuerpo de la picadora (8), el tornillo sin fin (9), el soporte del accesorio para longanizas (15), el accesorio para longanizas (16) (seleccionar el espesor según las exigencias) y el manguito de unión (13) (Fig. 9).

ATENCIÓN: No hay que montar la cuchilla (10) y la pantalla (11) en caso de empleo para preparar las longanizas, y no montar nunca el accesorio para longanizas (16) con el soporte del mismo (15) mientras se pica la carne.
ATENCIÓN: Acoplar el soporte del accesorio para longanizas (15), alineando el orificio presente con el perno en el cuerpo de la picadora (8) (Fig. 10).
- Montar el cuerpo de la picadora precedentemente acoplado a la unidad motor (7). Apretar con el pulgar de una mano el pulsador para desbloquear el cuerpo de la picadora (4) y al mismo tiempo, con la otra mano aplicar el cuerpo de la picadora acoplado en el orificio de la unidad motor y girarlo en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la señal 🔒 (Fig. 4).
  Dejar el pulsador (4) y apretar el manguito de unión (13) utilizando la llave correspondiente (14) para estar seguros de que todos los componentes estén correctamente colocados (Fig. 5). Ahora podéis utilizar vuestro electrodoméstico.
- colocar un trozo pequeño de tripa limpia en el accesorio para longanizas (16), e introducir la carne picada en el embudo (3).
- Apretar el botón 0/I (5) (la cuchilla gira en sentido contrario a las agujas del reloj); la carne picada entrará en la tripa, después hay que hacer un nudo en un punto cualquiera según la longitud que se desee de la longaniza (Fig. 11).
- Desmontar el cuerpo de la picadora ensamblado: apretar el pulsador para desbloqueo del cuerpo de la picadora (4) con el pulgar de una mano, girar con la otra mano el cuerpo de la picadora en sentido de las agujas del reloj hacia 🔒 y después quitarlo (Fig. 8).

ATENCIÓN: Asegurarse de que el aparato esté apagado y de que el enchufe esté desconectado de la toma antes de realizar el desmontaje.

Cómo preparar las albóndigas

- Montar el cuerpo de la picadora (8), el tornillo sin fin (9), el molde para las albóndigas (17), el cono para las albóndigas (18) y el manguito de unión (13) (Fig. 12).

ATENCIÓN: No montar nunca la cuchilla (10) ni la pantalla (11) si queréis utilizar el aparato para preparar las albóndigas.
ATENCIÓN: Colocar el molde para las albóndigas (17), alineando el orificio presente con el perno del cuerpo de la picadora (8) (Fig. 13).
- Montar el cuerpo de la picadora precedentemente ensamblado a la unidad motor (7). Apretar con el pulgar de una mano el pulsador para desbloquear el cuerpo de la picadora (4) y al mismo tiempo, con la otra mano aplicar el cuerpo de la picadora ensamblado en el orificio de la unidad motor y girarlo en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la señal 🔒 (Fig. 4).
  Dejar el pulsador (4) y apretar el manguito de unión (13) utilizando la llave correspondiente (14) para estar seguros de que todos los componentes estén perfectamente colocados (Fig. 5). Ahora podéis utilizar vuestro electrodoméstico.
- Colocar la tapa (1) del embudo debajo del manguito de unión (13) para recoger las albóndigas.
- Introducir la carne picada en el embudo (3).
- Apretar el botón 0/I (5) (la cuchilla gira en sentido contrario a las agujas del reloj); introducir entonces la carne picada en el cuerpo de la picadora (8), y cortar las albóndigas según la grandeza deseada (Fig. 14).
- Desmontar el cuerpo de la picadora ensamblado: apretar el pulsador para desbloquear el cuerpo de la picadora (4) con el pulgar de una mano, girar con la otra mano el cuerpo de la picadora en sentido de las agujas del reloj hacia 🔒 y después quitarlo (Fig. 8).

ATENCIÓN: Asegurarse de que el aparato esté apagado y de que el enchufe esté desconectado de la toma antes de realizar el desmontaje.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

ATENCIÓN: Desconectar el cable de la toma de corriente antes de limpiar el aparato.
ATENCIÓN: No sumergir nunca la unidad motor (7) en el agua para limpiarla.
ATENCIÓN: Las cuchillas (10) están muy afiladas; manejarlas con cuidado durante la limpieza.
- Desmontar el cuerpo de la picadora, el tornillo sin fin, las pantallas, las cuchillas, el manguito de unión, el accesorio para longanizas, el presionador, el embudo, el molde para albóndigas, el cono para albóndigas y todo el resto menos la unidad motor, después sumergir en agua caliente y jabón para lavar todos los componentes.
- Frotar la superficie externa de la unidad motor con un paño húmedo, después secarla con atención.

Consejos para la limpieza

Para eliminar los residuos de carne que hayan quedado en las pantallas (11) (de agujero medio y pequeño), alinear los orificios de la pantalla utilizada con los pernos del disco de limpieza (12) y empujar éste último en el disco para que los pernos entren en los orificios (Fig. 15).
Los residuos de carne que hayan quedado en la pantalla saldrán. Otros posibles restos de carne se podrán quitar utilizando una esponja blanda y agua caliente con jabón.
Para eliminar loa alimentos de la pantalla (11) (de agujero ancho), enjuagar el disco con agua fría; el agua corriente hará que salgan de los agujeros los residuos de carne, otros posibles restos en la pantalla se podrán quitar con una esponja blanda y agua caliente con jabón.
ATENCIÓN: Asegurarse de que todos los componentes y las pantallas estén bien secos antes de guardar el electrodoméstico. Si las pantallas no están secas, los componentes podrían oxidarse.

P

ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

Quando utilizar aparelhos eléctricos, deverá tomar as devidas precauções, entre as quais:
- Verifique se a voltagem eléctrica do seu aparelho corresponde à da sua rede eléctrica.
- Não deixe o aparelho sem vigilância quando ligado à rede eléctrica; desligue-o após cada uso.
- **Nunca deixe o aparelho ao alcance de crianças ou pessoas inaptas.**
- Não coloque o aparelho em cima ou nas proximidades de fontes de calor.
- Durante o uso, apoie o aparelho numa superfície plana, horizontal e estável.
- Não deixe o aparelho exposto aos agentes atmosféricos (chuva, sol, etc...).
- Tenha cuidado com o cabo eléctrico de maneira que não entre em contacto com superfícies quentes.
- Lembre-se de enxugar bem as mãos antes de utilizar o aparelho ou regular os interruptores e antes de tocar na ficha e nas ligações de alimentação.
- **Nunca introduza os alimentos no aparelho com as mãos. Utilize sempre o calcador (2).**
- **As lâminas (10) são afiadas; manuseie-as com cuidado.**
- Não utilize o aparelho se as lâminas (10) estiverem danificadas.
- Não utilize o aparelho para picar alimentos duros e secos, caso contrário, as lâminas poderiam danificar-se.
- **Não utilize os dedos para remover os alimentos da fieira (11) enquanto o aparelho estiver em funcionamento de maneira a não pôr em risco a sua segurança.**
- Com o aparelho em funcionamento, nunca desligue a ficha da tomada de corrente para desligá-lo directamente. Verifique se a tecla 0/I (5) está na posição 0 e só depois retire a ficha.
- NUNCA MERGULHE A UNIDADE DO MOTOR (7), A FICHA E O CABO ELÉCTRICO EM ÁGUA OU OUTROS LÍQUIDOS, USE UM PANO HÚMIDO PARA A LIMPEZA.
- Nunca puxe o cabo de alimentação para desligar a ficha da tomada; segure directamente na ficha para retirá-la.
- Não use o aparelho se o cabo eléctrico ou a ficha estiverem danificados ou se o aparelho apresentar defeitos: neste caso, leve-o ao Centro de Assistência Autorizado mais próximo.
- O uso de extensões eléctricas não autorizadas pelo fabricante do aparelho pode provocar danos e acidentes.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante ou pelo seu serviço de assistência técnica ou todavia por uma pessoa com qualificação semelhante, de maneira a prevenir todo e qualquer risco.
- O aparelho foi concebido SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO e não deve ser utilizado para uso comercial ou industrial.
- Este aparelho está em conformidade com a directiva CEE 89/336 relativa à compatibilidade electromagnética.
- Eventuais alterações efectuadas neste produto, não expressamente autorizadas pelo fabricante, podem caducar a segurança e a garantia de utilização da parte do utilizador.
- Quando decidir eliminar o aparelho, torne-o inoperante cortando o cabo de alimentação. Recomenda-se também tornar inócuas as partes do aparelho que podem constituir perigo, sobretudo para as crianças que poderiam utilizar o aparelho como um brinquedo.
- Os elementos da embalagem não devem ser deixados ao alcance das crianças porque são potenciais fontes de perigo.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

A linha de cozinha Ariete é composta de uma vasta gama de produtos fáceis e rápidos de usar na cozinha, como: liquidificadoras, batedeiras, centrífugas, espremedores de citrinos, picadoras, mini-picadoras, fritadeiras, raladores, raladores eléctricos, robots, varinhas trituradoras, passadores de legumes, torradeiras, sanduicheiras, etc. Cozinhe todos os dias com Ariete!

DESCRIÇÃO DO APARELHO (Fig. 1)

1 - Tampa do funil
2 - Calcador
3 - Funil
4 - Botão de desbloqueio do corpo da picadora
5 - Interruptor 0/I
6 - Tecla de inversão de rotação ↻
7 - Unidade do motor
8 - Corpo da picadora
9 - Rosca sem fim
10- Lâmina
11- Fieiras (furo pequeno, médio, grande)
12- Disco para a limpeza
13- Virola
14- Chave para a virola
15- Suporte do acessório para linguiças
16- Acessório para linguiças (grosso, fino)
17- Molde para almôndegas
18- Cone para almôndegas

MODO DE USO

Antes da primeira utilização, limpe bem todas as partes em contacto com os alimentos.
ATENÇÃO: as fieiras (10) são afiadas.

Como picar a carne

ATENÇÃO: Antes de começar a montagem das partes do aparelho, certifique-se de que a ficha está desligada da tomada de corrente.
- Monte a rosca sem fim (9), a lâmina (10), a fieira (11) e a virola (13) no corpo da picadora (8) (Fig. 2).
  Escolha o tamanho dos furos do disco (grande, médio ou pequeno) segundo as suas exigências. Com o disco de furo grande é possível obter carne picada grossa, com o furo médio, carne picada nem grossa nem fina e com o furo pequeno, carne picada fina.

ATENÇÃO: O verso da lâmina (10) apresenta a letra B; verifique se o lado com a letra B está orientado na direcção da rosca sem fim.
ATENÇÃO: Insira a fieira (11) alinhando o furo presente com a cavilha no corpo da picadora (8) (Fig. 3).
- Encaixe o corpo da picadora já montado na unidade do motor (7). Carregue com o polegar de uma mão no botão de desbloqueio do corpo da picadora (4) e, ao mesmo tempo, com a outra mão insira o corpo da picadora montado no furo da unidade do motor e rode-o no sentido anti-horário até à indicação 🔒 (Fig. 4).
  Solte o botão de desbloqueio do corpo da picadora (4) e aperte a virola (13) utilizando a chave (14) para ter a certeza de que todas as componentes estão correctamente posicionadas (Fig. 5). Agora já poderá utilizar o aparelho.
- Posicione o funil (3) no suporte do corpo da picadora (8).
- Carregue na tecla 0/I (5) (a lâmina roda no sentido anti-horário); quando o aparelho estiver em funcionamento, introduza os pedaços de carne no funil (3) e empurre até ao fundo utilizando o calcador (2) (Fig. 6).
- Coloque a tampa (1) do funil debaixo da virola (13) para recolher a carne picada que sairá do aparelho (Fig. 7).

ATENÇÃO: Os pedaços de carne não devem ser maiores do que a boca do funil e a carne deve ser desossada.
ATENÇÃO: O tempo máximo de funcionamento não deve ultrapassar 1 minuto e o tempo de repouso entre um ciclo e outro deve ser de pelo menos 1 minuto.
- Em caso de bloqueio durante a picagem da carne, interrompa o processo premindo a tecla 0/I (5); prima a tecla de inversão de rotação ↻ (6) e deixe o aparelho rodar no sentido horário; passados alguns segundos, prima novamente a tecla 0/I (5).
  Se o bloqueio continuar, repita a operação até à solução do problema. Quando terminar de picar a carne, desligue o aparelho da tomada de corrente.
- Desencaixe o corpo da picadora: carregue no botão de desbloqueio do corpo da picadora (4) com o polegar de uma mão, com a outra mão rode o corpo da picadora no sentido horário 🔒 e depois remova-o (Fig. 8).

ATENÇÃO: Assegure-se de que aparelho está desligado e que a ficha está desligada da tomada antes de começar a desmontagem.

Como preparar as linguiças

- Monte o corpo da picadora (8), a rosca sem fim (9), o suporte do acessório para linguiças (15), o acessório para linguiças (16) (escolha a espessura com base nas exigências) e a virola (13) (Fig. 9).

ATENÇÃO: Nunca monte a lâmina (10) e a fieira (11) para preparar as linguiças e nunca monte o acessório para linguiças (16) e o suporte do mesmo (15) para picar a carne.
ATENÇÃO: Monte o suporte do acessório para linguiças (15), alinhando o furo presente com a cavilha no corpo da picadora (8) (Fig. 10).
- Encaixe o corpo da picadora já montado na unidade do motor (7). Carregue com o polegar de uma mão no botão de desbloqueio do corpo da picadora (4) e, ao mesmo tempo, com a outra mão insira o corpo da picadora montado no furo da unidade do motor e rode-o no sentido anti-horário até à indicação 🔒 (Fig. 4).
  Solte o botão (4) e aperte a virola (13) utilizando a chave (14) para ter a certeza de que todas as componentes estão correctamente posicionadas Fig. 5). Agora já pode usar o aparelho.
- Insira uma pequena tripa limpa no acessório para linguiças (16), e introduza a carne picada no funil (3).
- Carregue na tecla 0/I (5) (a lâmina roda no sentido anti-horário); a carne picada entra na tripa; dê um nó num ponto qualquer, segundo o comprimento da linguiça desejado (Fig. 11).
- Desencaixe o corpo da picadora montado: carregue no botão de desbloqueio do corpo da picadora (4) com o polegar de uma mão, com a outra mão rode o corpo da picadora no sentido horário 🔒 e depois remova-o (Fig. 8).

ATENÇÃO: Assegure-se de que o aparelho está desligado e que a ficha está desligada da tomada antes de começar a desmontagem.

Com preparar as almôndegas

- Monte o corpo da picadora (8), a rosca sem fim (9), o molde para as almôndegas (17), o cone para as almôndegas (18) e a virola (13) (Fig. 12).

ATENÇÃO: Nunca monte a lâmina (10) e a fieira (11) para preparar as almôndegas.
ATENÇÃO: Insira o molde para as almôndegas (17), alinhando o furo presente com a cavilha no corpo da picadora (8) (Fig. 13).
- Encaixe o corpo da picadora já montado na unidade do motor (7). Carregue com o polegar de uma mão no botão de desbloqueio do corpo da picadora (4) e, ao mesmo tempo, com a outra mão insira o corpo da picadora montado no furo da unidade do motor e rode-o no sentido anti-horário até à indicação 🔒 (Fig. 4).
  Solte o botão (4) e aperte a virola (13) utilizando a chave (14) para ter a certeza de que todas as componentes estão correctamente posicionadas (Fig.5). Agora já pode utilizar o aparelho.
- Coloque a tampa (1) do funil debaixo da virola (13) para recolher as almôndegas.
- Introduza a carne picada no funil (3).
- Carregue na tecla 0/I (5) (a lâmina roda no sentido anti-horário); introduza a carne picada no corpo da picadora (8) e corte as almôndegas segundo o tamanho desejado (Fig. 14).
- Desmonte o corpo da picadora montado: carregue no botão de desbloqueio do corpo da picadora (4) com o polegar de uma mão, rode com a outra mão rode o corpo da picadora no sentido horário 🔒 e remova-o (Fig. 8).

ATENÇÃO: Assegure-se de que o aparelho está desligado e que a ficha está desligada da tomada antes de começar a desmontagem.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

ATENÇÃO: Desligue o cabo da tomada de corrente antes de limpar o aparelho.
ATENÇÃO: Nunca mergulhe a unidade do motor (7) em água para limpá-la.
ATENÇÃO: As lâminas (10) são afiadas; manuseie-as com cuidado durante a limpeza.
- Desmonte o corpo da picadora, a rosca sem fim, as fieiras, as lâminas, a virola, o acessório para linguiças, o calcador, o funil, o molde para as almôndegas, o cone para as almôndegas e assim de seguida excepto a unidade do motor; depois mergulhe em água quente e sabão para lavar todas as componentes.
- Esfregue a superfície externa da unidade do motor com um pano húmido, depois enxugue bem.

Conselhos para a limpeza

Para remover os resíduos de carne que ficaram nas fieiras (11) (furo médio e pequeno), alinhe os furos da fieira utilizada com as cavilhas do disco de limpeza (12) e pressione este último de maneira que as cavilhas entrem nos furos (Fig. 15).
Os resíduos de carne que ficaram na fieira saem. Eventuais outros resíduos de carne poderão ser removidos utilizando uma esponja macia e água quente com sabão.
Para remover os alimentos da fieira (11) (furo grande), enxague o disco com água fria; a água corrente fará sair os resíduos de carne dos furos, eventuais outros resíduos na fieira poderão ser removidos com uma esponja macia e água quente e sabão.
ATENÇÃO: Assegure-se de que todas as componentes e as fieiras estão bem secas antes de guardar o aparelho. Caso contrário, se as fieiras não estiverem bem secas, poderão dar origem à formação de ferrugem nas componentes.

NL

BELANGRIJKE AANWIJZINGEN

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten de juiste voorzorgsmaatregelen worden getroffen, waaronder:
- Controleer of het elektrische voltage van het apparaat overeenkomt met het voltage van uw elektriciteitsnet.
- Laat het apparaat nooit onbewaakt achter als het is aangesloten aan het elektriciteitsnet; haal de stekker uit het stopcontact na gebruik.
- **Houdt het apparaat buiten bereik van kinderen en onbevoegden.**
- Zet het apparaat niet boven of in de buurt van warmtebronnen.
- Zet het apparaat tijdens het gebruik op een horizontale en stabiele ondergrond.
- Stel het apparaat niet bloot aan weersomstandigheden (regen, zon, enz…).
- Zorg ervoor dat de elektriciteitskabel niet in contact komt met warme oppervlaktes.
- Zorg ervoor dat de handen goed droog zijn voordat de schakelaars op het apparaat gebruikt of geregeld worden en voordat de stekker en de elektrische verbindingen worden aangeraakt.
- **Steek de etenswaren nooit met de handen in het apparaat. Gebruik altijd de voedselpers (2).**
- **De messen (10) zijn scherp; voorzichtig gebruiken.**
- Gebruik het apparaat nooit als de messen (10) beschadigd zijn.
- Gebruik het apparaat niet om harde en droge etenswaren fijn te hakken, de messen kunnen hierdoor beschadigen.
- **Om ernstige veiligheidsrisico's te voorkomen, de etenswaren nooit met de vingers uit de schijven (11) verwijderen terwijl het apparaat in werking staat.**
- Nooit de stekker uit het stopcontact trekken om het apparaat direct uit te zetten als het in werking staat. Zet de toets 0/I (5) eerst in de 0 positie en trek vervolgens de stekker uit het stopcontact.
- DE MOTORBASIS (7), DE STEKKER EN DE VOEDINGSKABEL NOOIT ONDER WATER OF ANDERE VLOEISTOFFEN ZETTEN, GEBRUIK EEN VOCHTIGE VOOR HET REINIGEN VAN DEZE ONDERDELEN.
- Trek de stekker uit het stopcontact door de stekker zelf vast te pekken. Nooit de stekker uit het stopcontact halen door aan de voedingskabel te trekken.
- Het apparaat niet gebruiken als de voedingskabel of de stekker beschadigd is, of als het apparaat zelf storingen vertoont; breng het in dit geval naar het Geautoriseerde Assistentiecentrum.
- Het gebruik van elektrische verlengsnoeren die niet door de fabrikant van het apparaat zijn toegestaan kunnen schade en ongelukken veroorzaken.
- Als de voedingskabel beschadigd is moet ze worden vervangen door de Constructeur of door zijn technische assistentieservice of, in ieder gaval, door een persoon die over dezelfde kwalificaties beschikt om ieder risico te vermijden.
- Het apparaat is alleen geschikt voor HUISHOUDELIJK GEBRUIK en mag dus niet voor commerciële of industriële doeleinden worden gebruikt.
- Dit apparaat is in overeenkomst met de richtlijn EEG 89/336 betreft de elektromagnetische compatibiliteit.
- Bij eventuele modificaties die aan het apparaat worden aangebracht zonder uitdrukkelijke toestemming van de producent kan de veiligheid en de gebruiksgarantie van de klant vervallen.
- Als het apparaat als vuil verwerkt wordt moet het onbruikbaar worden gemaakt door de voedingskabel eraf te knippen. Het wordt tevens aanbevolen om de onderdelen van het apparaat die gevaarlijk kunnen zijn ongevaarlijk te maken, vooral voor kinderen die het apparaat als speelgoed kunnen gaan gebruiken.
- Houdt de verpakkingselementen buiten bereik van kinderen omdat ze een mogelijke gevarenbron kunnen zijn.

BEWAAR ALTIJD DEZE AANWIJZINGEN

De keukenlijn Ariete bevat een grote reeks producten die snel en handig in de keuken gebruikt kunnen worden waaronder: blenders, centrifuges, citruspersen, alleshakkers, friteuses, raspen, keukenrobots, staafmixers, broodroosters, enz. Kook iedere dag met Ariete!

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT (Fig. 1)

1 - Deksel trechter
2 - Voedselpers
3 - Trechter
4 - Knop loshalen vleeshakkerbasis
5 - Schakelaar 0/I
6 - Toets omkeren draairichting ↻
7 - Motorbasis
8 - Vleeshakkerbasis
9 - Doordraaiende schroef
10- Mes
11- Schijven (klein, gemiddeld, groot gat)
12- Schijf voor het reinigen
13- Moeren
14- Sleutelmoer
15- Steun accessoire voor worstjes
16- Accessoire voor worstjes (dik, dun)
17- Vorm voor gehaktballen
18- Conus voor gehaktballen

GEBRUIKSMODALITEIT

Voordat het apparaat voor de eerste keer wordt gebruikt moeten alle onderdelen die in contact komen met etenswaren goed gereinigd worden.
ATTENTIE: de schijven (10) zijn scherp.

Hakken

ATTENTIE: Controleer voordat het apparaat wordt geassembleerd of de stekker uit het stopcontact is gehaald.
- Assembleer de doordraaiende schroef (9), het mes (10), de schijf (11) en de moer (13) aan de vleeshakkerbasis (8) (Fig. 2).
  Kies de grootte van de openingen van de schijf (grote gemiddelde en kleine gaten) naar wens. Met de schijf met een groot gat wordt het vlees in grote stukken gehakt, met het gemiddeld grote gat gemiddelde stukken vlees en met het kleine gat wordt het vlees fijngehakt.

ATTENTIE: Op de achterkant van het mes (10) staat de letter B; let op dat de kant met de letter B in de richting van de doordraaiende schroef staat.

ATTENTIE: Steek de schijf (11) erin en zet de opening recht op de pin van de vleeshakkerbasis (8) (Fig. 3).
- Monteer de vleeshakkerbasis die vooraf is geassembleerd op de motorbasis (7). Druk met de duim van één hand op de knop voor het loshalen van de vleeshakkerbasis (4) en steek gelijktijdig met de andere hand de geassembleerd vleeshakkerbasis in de opening van de motorbasis en draai hem tegen de klok in tot aan de indicatie 🔒 (Fig. 4).
  Laat de knop voor het loshalen van de vleeshakkerbasis (4) los en draai de moer (13) vast met de speciale sleutel (14) om te verzekeren dat alle onderdelen goed geplaatst zijn (Fig. 5). Het huishoudelijke apparaat kan nu gebruikt worden.
- Zet de trechter (3) op de steun van de vleeshakkerbasis (8).
- Druk op de toets 0/I (5) (het mes draait tegen de klok in); als het apparaat in werking staat kunnen de stukken vlees in de trechter (3) worden gestopt en druk ze helemaal naar binnen met de voedselpers (2) (Fig. 6).
- Zet de deksel (1) van de trechter onder de moer (13) om het fijngehakte vlees op te vangen dat uit het huishoudelijke apparaat naar buiten komt (Fig. 7).

ATTENTIE: De stukken vlees die in de trechter worden gestopt moeten geen botten meer hebben.
ATTENTIE: De maximale werktijd mag niet langer dan 1 minuut zijn en de rusttijd tussen de cyclussen moet tenminste 1 minuut bedragen.
- Als het apparaat blokkeert tijdens het hakken moet het proces worden onderbroken door op de toets 0/I (5) te drukken; druk vervolgens op de knop voor het veranderen van de draairichting ↻(6) en laat het apparaat de klok in draaien; druk vervolgens weer op de 0/I (5).
  Als het apparaat geblokkeerd blijft, herhaal de handeling totdat het probleem wordt opgelost. Na het fijnhakken haal de stekker van het huishoudelijke apparaat uit het stopcontact.
- Haal de geassembleerde vleeshakkerbasis los: druk met de duim van één hand op de knop voor het loshalen van de vleeshakkerbasis (4), draai met de andere hand de vleeshakkerbasis met de klok mee in de richting van 🔒 en verwijder de basis vervolgens (Fig. 8).

ATTENTIE: Controleer of het apparaat uitstaat en dat de stekker uit het stopcontact is gehaald voordat het uit elkaar wordt gehaald.

Bereiden van worstjes

- Assembleer de vleeshakkerbasis (8), de doordraaiende schroef (9), de steun van het accessoire voor worstjes (15), het accessoire voor worstjes (16) (kies de dikte naar wens) en de moer (13) (Fig. 9).

ATTENTIE: Nooit het mes (10) en de schijf (11) monteren als u worstjes wilt maken, en nooit het accessoire voor worstjes (16) met zijn steun (15) monteren tijdens het fijnhakken van vlees.
ATTENTIE: Steek de steun van het accessoire voor worstjes (15), erin en zet de opening recht op de pin van de vleeshakkerbasis (8) (Fig. 10).
- Monteer de vleeshakkerbasis die vooraf is geassembleerd op de motorbasis (7). Druk met de duim van één hand op de knop voor het loshalen van de vleeshakkerbasis (4) en steek gelijktijdig met de andere hand de geassembleerd vleeshakkerbasis in de opening van de motorbasis en draai hem tegen de klok in tot aan de indicatie 🔒 (Fig. 4).
  Laat de knop voor het loshalen van de vleeshakkerbasis (4) los en draai de moer (13) vast met de speciale sleutel (14) om te verzekeren dat alle onderdelen goed geplaatst zijn (Fig. 5). Het huishoudelijke apparaat kan nu gebruikt worden.
- Zet een kleine schone darm op het accessoire voor worstjes (16), en steek het fijngehakt vlees in de trechter (3).
- Druk op de toets 0/I (5) (het mes draait tegen de klok in); het gehakt gaat in de darm, en bind hem vervolgens vast op het gewenste punt om worstjes te maken met de door u gewenste lengte (Fig. 11).
- Haal de geassembleerde vleeshakkerbasis los: druk met de duim van één hand op de knop voor het loshalen van de vleeshakkerbasis (4), draai met de andere hand de vleeshakkerbasis met de klok mee in de richting van 🔒 en verwijder de basis vervolgens (Fig. 8).

ATTENTIE: Controleer of het apparaat uitstaat en dat de stekker uit het stopcontact is gehaald voordat het uit elkaar wordt gehaald.

Bereiden van gehaktballen

- Assembleer de vleeshakkerbasis (8), de doordraaiende schroef (9), de vorm voor gehaktballen (17), de conus voor gehaktballen (18) en de moer (13) (Fig. 12).

ATTENTIE: Nooit het mes (10) en de schijf (11) monteren als u het apparaat wilt gebruiken voor het maken van gehaktballen.
- Monteer de vleeshakkerbasis die vooraf is geassembleerd op de motorbasis (7). Druk met de duim van één hand op de knop voor het loshalen van de vleeshakkerbasis (4) en steek gelijktijdig met de andere hand de geassembleerd vleeshakkerbasis in de opening van de motorbasis en draai hem tegen de klok in tot aan de indicatie 🔒 (Fig. 4).
  Laat de knop voor het loshalen van de vleeshakkerbasis (4) los en draai de moer (13) vast met de speciale sleutel (14) om te verzekeren dat alle onderdelen goed geplaatst zijn (Fig. 5). Het huishoudelijke apparaat kan nu gebruikt worden
- Zet de deksel (1) van de trechter onder de moer (13) om de gehaktballen op te vangen.
- Stop het fijngehakte vlees in de trechter (3).
- Druk op de toets 0/I (5) (het mes draait tegen de klok in); stop vervolgens het gehakt in de vleeshakkerbasis (8), en snijd de gehaktballen op de gewenste grootte (Fig. 14).
- Haal de geassembleerde vleeshakkerbasis los: druk met de duim van één hand op de knop voor het loshalen van de vleeshakkerbasis (4), draai met de andere hand de vleeshakkerbasis met de klok mee in de richting van 🔒 en verwijder de basis vervolgens (Fig. 8).

ATTENTIE: Controleer of het apparaat uitstaat en dat de stekker uit het stopcontact is gehaald voordat het uit elkaar wordt gehaald.

REINIGEN EN ONDERHOUD

ATTENTIE: Haal de stekker uit het stopcontact voordat het apparaat wordt gereinigd.
ATTENTIE: De motorbasis (7) nooit onder water zetten.
ATTENTIE: De messen (10) zijn scherp; behandel ze voorzichtig tijdens het reinigen.
- Haal de vleeshakkerbasis, de doordraaiende schroef, de schijven de messen, de moer, het accessoire voor worstjes, de voedselpers, de trechter, de vorm voor gehaktballen, de conus voor gehaktballen en alle andere onderdelen behalve de motorbasis uit elkaar en reinig alle onderdelen met warm water en zeep.
- Reinig de buitenkant van de motorbasis met een vochtige doek en droog hem vervolgens goed af.

Adviezen voor het reinigen

Om de vleesresten te verwijderen die in de schijven (11) (gemiddeld en klein gat) zijn achtergebleven zet de gaten van de schijf op lijn met de pinnen in de schijf voor het reinigen (12) en druk hem op de schijf zodat de pinnen in de gaten vallen (Fig. 15).
De vleesresten komen zo uit de schijf naar buiten. Eventuele andere vleesresten kunnen worden verwijderd met een zachte spons met water en zeep.
Om de etenswaren uit de schijf (11) (groot gat) te verwijderen, spoel de schijf af met koud water; het stromende water verwijdert de vleesresten, eventuele resten kunnen van de schijf verwijderd worden met een zachte spons met water en zeep.
ATTENTIE: Zorg ervoor dat alle onderdelen van de schijven weer goed droog zijn voordat ze in het keukengereedschap worden geplaatst, er kan roest op de onderdelen ontstaan als ze niet goed afgedroogd zijn.

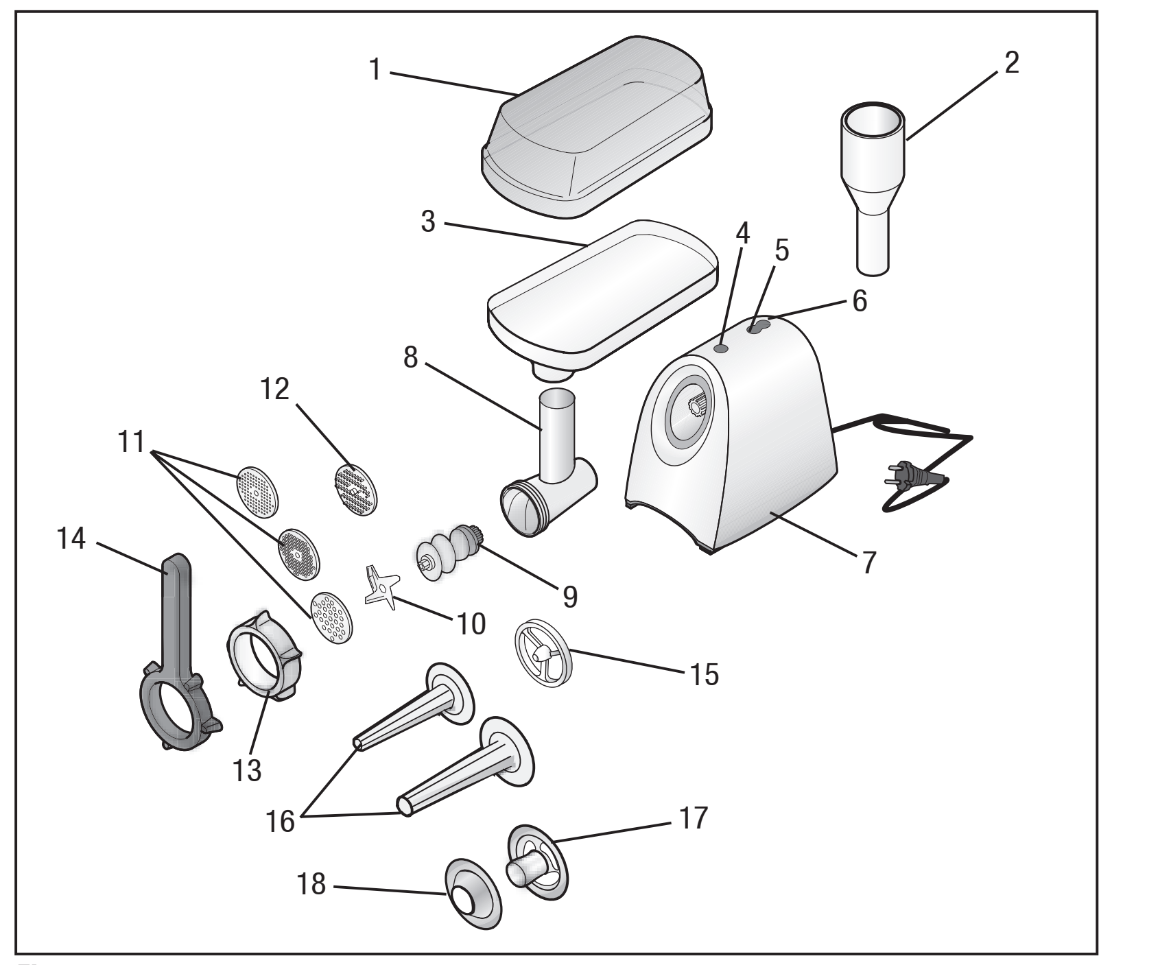

Fig. 1

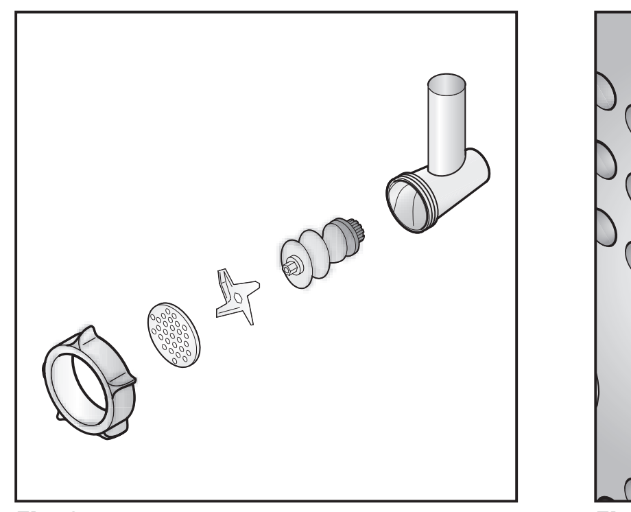

Fig. 2

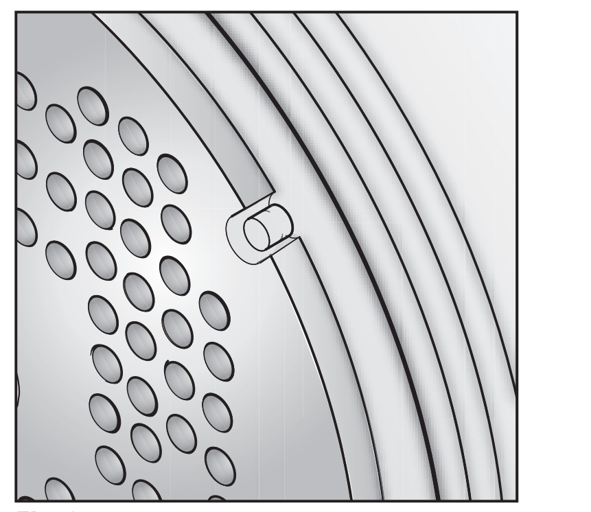

Fig. 3

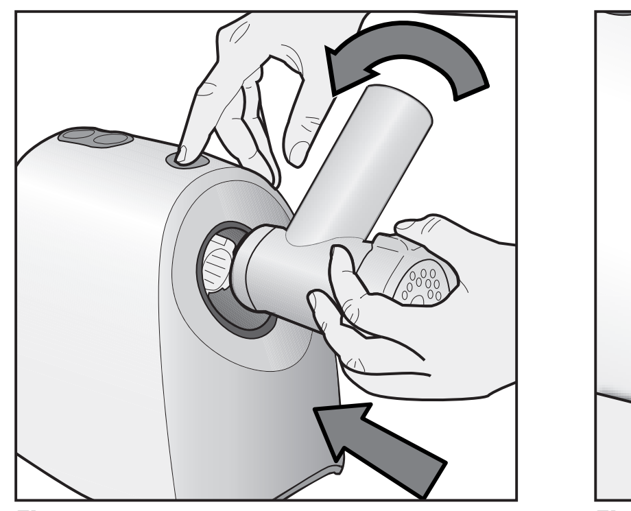

Fig. 4

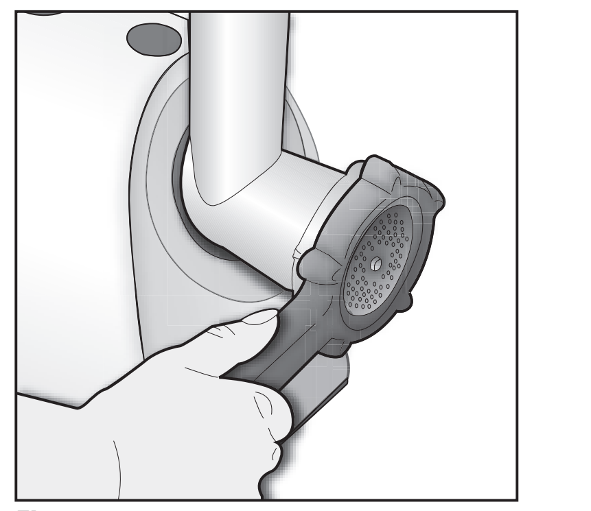

Fig. 5

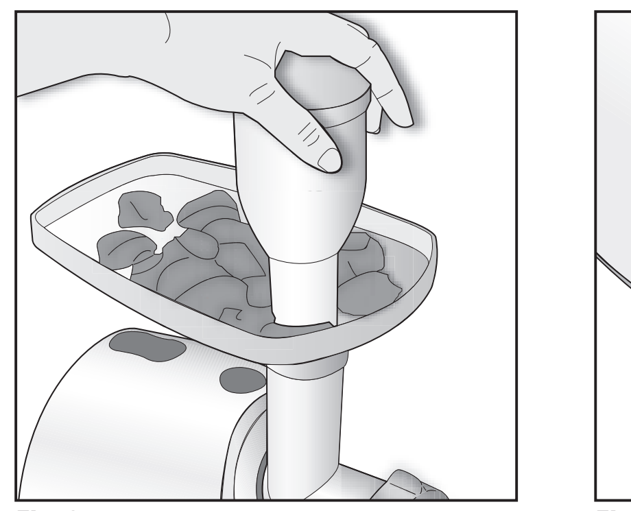

Fig. 6

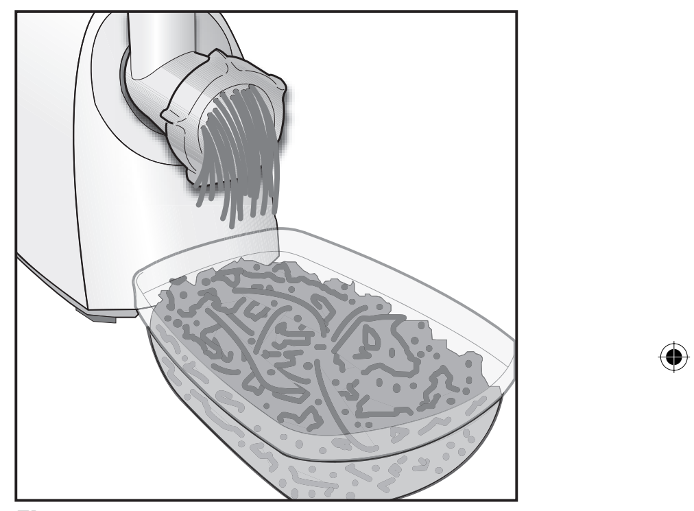

Fig. 7

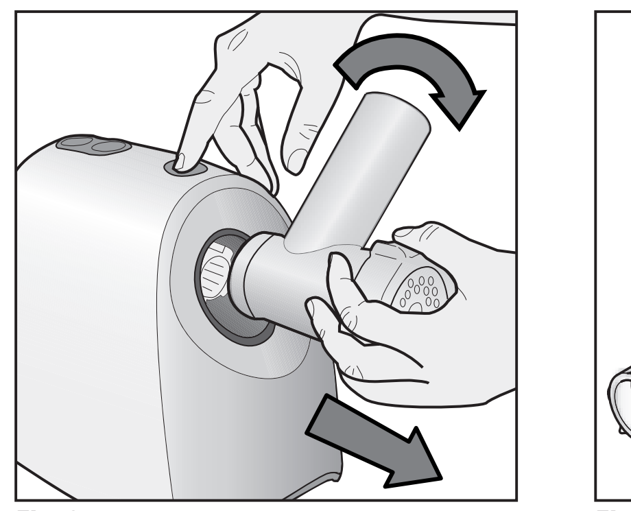

Fig. 8

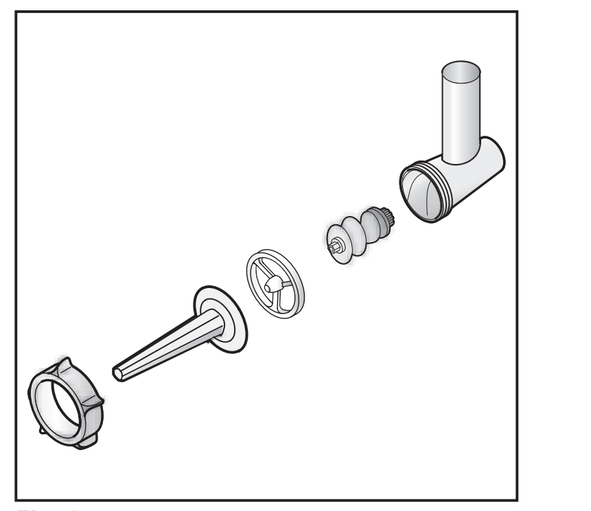

Fig. 9

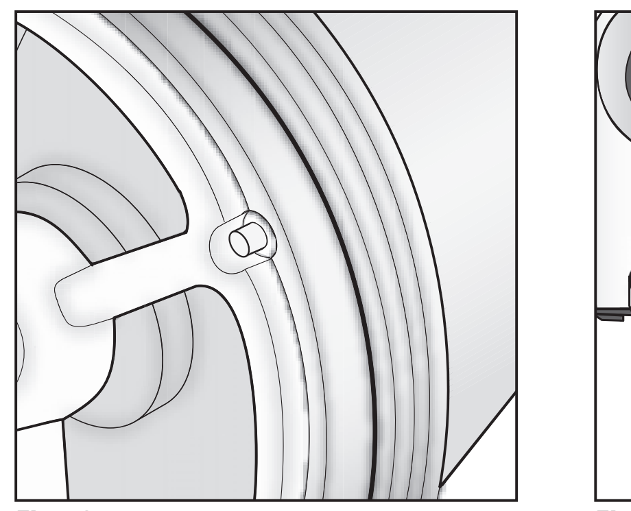

Fig. 10

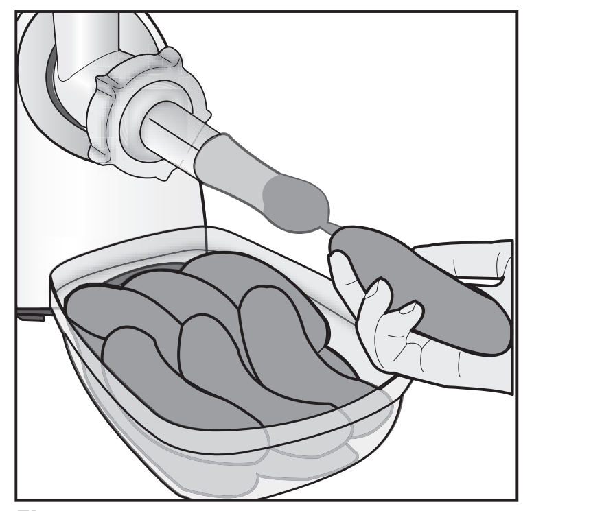

Fig. 11

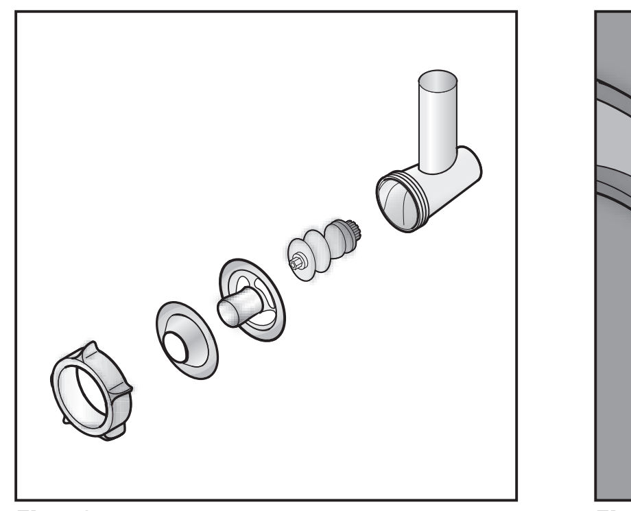

Fig. 12

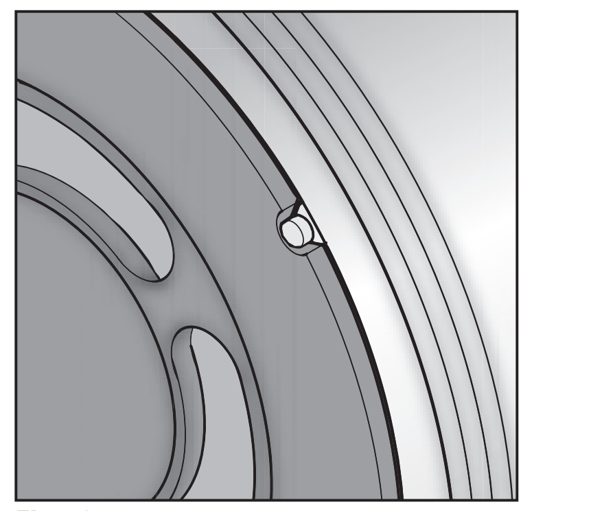

Fig. 13

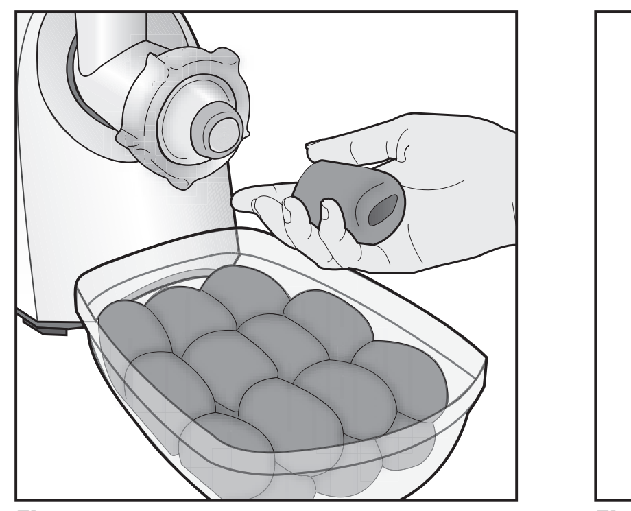

Fig. 14

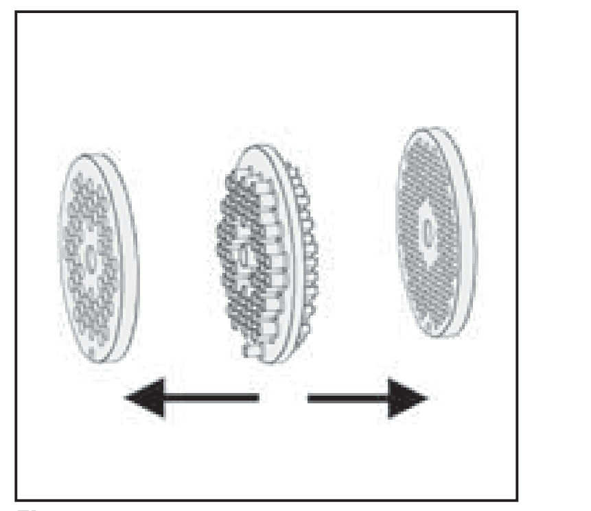

Fig. 15

GR

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

Όταν χρησιμοποιείτε ηλεκτρικές συσκευές είναι αναγκαίο να λαμβάνετε τις κατάλληλες προφυλάξεις, μεταξύ των οποίων:

- Βεβαιωθείτε ότι η ηλεκρική τάση της συσκευής αντιστοιχεί σε εκείνη του ηλεκτρικού σας δικτύου.
- Μην αφήνετε τη συσκευή αφύλακτη όταν είναι συνδεμένη στο ηλεκτρικό δίκτυο. Αποσυνδέστε την μετά από κάθε χρήση.
- **Μην αφήνετε ποτέ την συσκευή στην πρόσβαση ανηλίκων ή ανικάνων ατόμων**.
- Μην τοποθετείτε την συσκευή κοντά ή επάνω σε πηγές θερμότητας.
- Κατά τη χρήση, τοποθετήστε τη συσκευή σε μία οριζόντια και σταθερή επιφάνεια.
- Μην αφήνετε την συσκευή εκτεθειμένη σε ατμοσφαιρικούς παράγοντες (βροχή, ήλιο κλπ).
- Προσέξτε ώστε το καλώδιο να μην έλθει σε επαφή με θερμές επιφάνειες.
- Βεβαιωθείτε πάντα ότι έχετε καλά στεγνά τα χέρια σας πριν χρησιμοποιήσετε ή ρυθμίσετε τους διακόπτες που βρίσκονται στη συσκευή ή πριν πιάσετε το ρευματολήπτη και τις συνδέσεις της τροφοδοσίας.
- **Μην εισάγετε ποτέ τα τρόφιμα με τα χέρια**. **Χρησιμοποιείτε πάντα τον πιεστήρα** (2).
- **Οι λεπίδες** (10) **είναι κοφτερές**. **Χρησιμοποιήστε τις με προσοχή**.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν οι λεπίδες (10) έχουν υποστεί βλάβη.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για να να κόψετε σκληρά και ξερά τρόφιμα, διαφορετικά οι λεπίδες μπορεί να υποστούν ζημιές.
- **Μη χρησιμοποιείτε τα δάχτυλα για την απομάκρυνση των τροφίμων από το δίσκο κοπής** (11) **ενώ η συσκευή είναι σε λειτουργία**, **κατά τρόπον ώστε να αποφύγετε σοβαρούς κινδύνους της ακεραιότητάς σας**.
- Ενώ η συσκευή είναι σε λειτουργία, μην αποσπάτε το ρευματολήπτη από τη πρίζα του ρεύματος για να την σβήσετε απ' ευθείας. Βεβαιωθείτε ότι το πλήκτρο 0/I (5) βρίσκεται προ πάντων στη θέση 0, κατόπιν αποσπάστε το ρευματολήπτη.
- ΜΗ ΒΥΘΙΖΕΤΕ ΠΟΤΕ ΤΗ ΜΟΝΑΔΑ ΜΗΧΑΝΗΣ (7), ΤΟ ΡΕΥΜΑΤΟΛΗΠΤΗ ΚΑΙ ΤΟ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ ΚΑΛΩΔΙΟ ΣΕ ΝΕΡΟ Η΄ ΑΛΛΑ ΥΓΡΑ, ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΕΝΑ ΥΓΡΟ ΠΑΝΙ ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑ ΤΟΥΣ.
- Για να αποσυνδέσετε το ρευματολήπτη, πιάστε τον ευθέως και αποσπάστε τον από την πρίζα τοίχου. Μην τον αποσυνδέετε ποτέ τραβώντας τον από το καλώδιο.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν το ηλεκτρικό καλώδιο ή ο ρευματολήπτης έχουν ζημιά, ή η ίδια η συσκευή είναι ελαττωματική. Σε αυτή τη περίπτωση πηγαίνετέ την στο πιό κοντινό Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Τεχνικής Εξυπηρέτησης.
- Η χρησιμοποίηση μη εξουσιοδοτημένων από τον κατασκευαστή της συσκευής ηλεκτρικών προεκτάσεων (μπαλαντέζες) μπορεί να προκαλέσει ζημιές και ατυχήματα.
- Αν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον Κατασκευαστή ή την υπηρεσία του τεχνικής εξυπηρέτησης ή εν τέλει από εξειδικευμένο πρόσωπο, ώστε να αποφευχθεί κάθε κίνδυνος.
- Η συσκευή έχει επινοηθεί ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΓΙΑ ΟΙΚΙΑΚΗ ΧΡΗΣΗ και δεν πρέπει να προορισθεί γιά εμπορική ή βιομηχανική χρήση.
- Η παρούσα συσκευή είναι σύμφωνη με την οδηγία ΕΟΚ 89/336 σχετικά με την Ηλεκτρομαγνητική Συμβατότητα.
- Ενδεχόμενες μετατροπές σε αυτό το προϊόν, που δεν έχουν εξουσιοδοτηθεί από τον κατασκευαστή, μπορεί να προκαλέσουν την έκπτωση της ασφάλειας και της εγγύησης της χρήσης της από μέρους του χρήστη.
- Όταν αποφασίσετε να αποσύρετε ως απόρριμα την παρούσα συσκευή, συνιστάται να την καταστήσετε αδρανή, κόβοντας το καλώδιο τροφοδοσίας. Συνιστάται επίσης να καταστήσετε αβλαβή εκείνα τα μέρη της συσκευής που είναι επιδεκτικά να αποτελέσουν κίνδυνο, ειδικά γιά τα παιδιά που θα μπορούσαν να χρησιμοποιήσουν την συσκευή στα παιγνίδια τους.
- Τα στοιχεία της συσκευασίας δεν πρέπει να τα αφήνετε σε μέρη προσιτά στα παιδιά λόγω του ότι είναι πιθανές πηγές κινδύνου.

ΦΥΛΑΞΤΕ ΠΑΝΤΑ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

Η γραμμή κουζίνας Ariete περιλαμβάνει μία ευρεία συλλογή προϊόντων εύκολων και γρήγορων στη χρήση στην κουζίνα μεταξύ των οποίων μπλέντερ, φυγοκεντρικούς αποχυμωτές, στίφτες, αλεστήρες,μίνι αλεστήρες, φριτέζες, τρίφτες, πολυμίξερ, μπλέντερ βυθισμού, μύλους λαχανικών, τοστιέρες κλπ. Μαγειρέψτε καθημερινά με Ariete!

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ (**Εικ**. 1)

1	Καπάκι χοάνης	**12**	Δίσκος καθαρισμού
2	Πιεστήρας	**13**	Δακτύλιος
3	Χοάνη	**14**	Κλειδί για το δακτύλιο
4	Πλήκτρο για απεμπλοκή του σώματος αλεστήρα	**15**	Βάση αξεσουάρ για λουκάνικα
5	Διακόπτης 0/I	**16**	Αξεσουάρ για λουκάνικα (παχύ, λεπτό)
6	Πλήκτρο αναστροφής περιστροφής ↻	**17**	Καλούπι για τους κεφτέδες
7	Μονάδα κινητήρα	**18**	Κώνος για τους κεφτέδες
8	Σώμα αλεστήρα		
9	Ατέρμονας κοχλίας		
10	Λεπίδα		
11	Δίσκοι κοπής (μικρή, μεσαία, μεγάλη οπή)		

ΤΡΟΠΟΣ ΧΡΗΣΗΣ
Πριν από την πρώτη χρήση, καθαρίστε όλα τα μέρη που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα.
ΠΡΟΣΟΧΗ: Οι δίσκοι κοπής (10) είναι κοφτεροί.

Άλεση
ΠΡΟΣΟΧΗ: Πριν προχωρήσετε στην συναρμολόγηση, βεβαιωθείτε ότι ο ρευματολήπτης δεν είναι συνδεμένος στην πρίζα του ρεύματος.

- Συναρμολογήστε τον ατέρμονα κοχλία (9), τη λεπίδα (10), το δίσκο κοπής (11) και το δακτύλιο (13) με το σώμα αλεστήρα (8) (Εικ. 2).
- Επιλέξτε το μέγεθος των οπών του δίσκου (οπή μεγάλη, μεσαία ή μικρή) ανάλογα με τις ανάγκες σας. Μέ το δίσκο με μεγάλη οπή είναι δυνατόν να έχετε κρέας κομμένο σε μεγάλα κομμάτια, με το μεσαίο δίσκο κρέας σε μεσαία κομμάτια και με μικρή οπή κρέας ψιλοκομμένο.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Το πίσω μέρος της λεπίδας (10) φέρει το γράμμα B. Βεβαιωθείτε ότι η πλευρά με το γράμμα B είναι προσανατολισμένη προς τον ατέρμονα κοχλία.
ΠΡΟΣΟΧΗ: Βάλτε τους δίσκους κοπής (11) ευθυγραμμίζοντας την ευρισκόμενη οπή με τον άξονα στη βάση του σώματος αλεστήρα (8) (Εικ. 3).

- Μοντάρετε το σώμα του αλεστήρα που συναρμολογήσατε προηγουμένως στη μονάδα κινητήρα (7). Πιέστε με τον αντίχειρα του ενός χεριού το πλήκτρο απεμπλοκής του σώματος αλεστήρα (4) και, ταυτόχρονα, με το άλλο χέρι βάλτε το συναρμολογημένο σώμα του αλεστήρα στην οπή της μονάδας κινητήρα και στρέψτε την αριστερόστροφα μέχρι την ένδειξη ⍰ (Εικ. 4).
- Αφήστε το πλήκτρο απεμπλοκής του σώματος αλεστήρα (4) και σφίξτε τον δακτύλιο (13) χρησιμοποιώντας το ειδικό κλειδί (14) για να είστε σίγουροι ότι όλα τα μέρη έχουν τοποθετηθεί σωστά (Εικ. 5). Τώρα είναι δυνατή η χρησιμοποίηση της ηλεκτρικής συσκευής σας.
- Τοποθετήστε τη χοάνη (3) στη βάση του σώματος αλεστήρα (8).
- Πιέστε το πλήκτρο 0/I (5) (η λεπίδα γυρίζει αριστερόστροφα). Όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία, βάλτε τα κομμάτια του κρέατος στη χοάνη (3) και πιέστε τα σε βάθος με τον πιεστήρα (2) (Εικ. 6).
- Τοποθετήστε το καπάκι (1) της χοάνης κάτω από τον δακτύλιο (13) για να συλλέξετε το κομμένο κρέας που θα βγεί από τη συσκευή (Εικ. 7).

ΠΡΟΣΟΧΗ: Τα κομμάτια του κρέατος πρέπει να μπορούν να εισέλθουν στο χωνί και πρέπει να είναι αποστεωμένα.
ΠΡΟΣΟΧΗ: Ο μέγιστος χρόνος λειτουργίας δεν πρέπει να υπερβαίνει το 1 λεπτό και ο χρόνος ανάπαυσης μεταξύ δύο κύκλων εργασιών πρέπει να είναι τουλάχιστον 1 λεπτό.

- Σε περίπτωση μπλοκαρίσματος κατά το άλεσμα, διακόψτε τη διαδικασία πιέζοντας το πλήκτρο 0/I (5). Πιέστε κατόπιν το πλήκτρο αναστροφής της περιστροφής ↻ (6) και αφήστε τη συσκευή να γυρίζει δεξιόστροφα. Μετά από μερικές στιγμές πιέστε και πάλι το πλήκτρο 0/I (5).
  Αν το μπλοκάρισμα εξακολουθεί, επαναλάβετε τη διαδικασία μέχρι τη λύση του προβλήματος. Αφού τελειώσει το άλεσμα, αποσυνδέστε την ηλεκτρική συσκευή από το ρεύμα.
- Αποσυναρμολογήστε το σώμα του μονταρισμένου αλεστήρα: Πιέστε το πλήκτρο απεμπλοκής του σώματος αλεστήρα (4) με τον αντίχειρα του ενός χεριού, στρέψτε με το άλλο χέρι δεξιόστροφα το σώμα αλεστήρα προς ⍰ και ακολούθως αφαιρέστε το (Εικ. 8).

ΠΡΟΣΟΧΗ: Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι σβηστή και οτι ο ρευματολήπτης είναι αποσυνδεμένος από την πρίζα πριν προχωρήσετε στην αποσυναρμολόγηση.

Πώς να παρασκευάσετε τα λουκάνικα

- Συναρμολογήστε το σώμα αλεστήρα (8), τον ατέρμονα κοχλία (9), τη βάση του αξεσουάρ για τα λουκάνικα (15), το αξεσουάρ για τα λουκάνικα (16) (επιλέξτε το πάχος με βάση τις ανάγκες σας) και το δακτύλιο (13) (Εικ. 9).

ΠΡΟΣΟΧΗ: Μη συναρμολογήσετε ποτέ τη λεπίδα (10) και τους δίσκους κοπής (11) σε περίπτωση χρήσης για την παρασκευή λουκάνικων και μη συναρμολογήσετε ποτέ το αξεσουάρ για τα λουκάνικα (16) με τη βάση του (15) κατά το άλεσμα του κρέατος.
ΠΡΟΣΟΧΗ: Βάλτε τη βάση του αξεσουάρ για τα λουκάνικα (15), ευθυγραμμίζοντας την υπάρχουσα οπή με τον άξονα του σώματος αλεστήρα (8) (Εικ. 10).

- Μοντάρετε το σώμα του αλεστήρα που συναρμολογήσατε προηγουμένως στη μονάδα κινητήρα (7). Πιέστε με τον αντίχειρα του ενός χεριού το πλήκτρο απεμπλοκής του σώματος αλεστήρα (4) και, ταυτόχρονα, με το άλλο χέρι βάλτε το συναρμολογημένο σώμα του αλεστήρα στην οπή της μονάδας κινητήρα και στρέψτε την αριστερόστροφα μέχρι την ένδειξη ⍰ (Εικ. 4).
- Αφήστε το πλήκτρο απεμπλοκής του σώματος αλεστήρα (4) και σφίξτε τον δακτύλιο (13) χρησιμοποιώντας το ειδικό κλειδί (14) για να είστε σίγουροι ότι όλα τα μέρη έχουν τοποθετηθεί σωστά (Εικ. 5). Τώρα είναι δυνατή η χρησιμοποίηση της ηλεκτρικής συσκευής σας.
- Τοποθετήστε ένα μικρό καθαρό έντερο στον αξεσουάρ γιά λουκάνικα (16) και βάλτε το κομμένο κρέας στη χοάνη (3).
- Πιέστε το πλήκτρο 0/I (5) (η λεπίδα γυρίζει αριστερόστροφα). Το αλεσμένο θα εισέλθει στο έντερο και ακολούθως κάνετε τους κόμπους σε οποιοδήποτε σημείο ανάλογα με το μήκος του λουκάνικου που επιθυμείτε να έχετε (Εικ. 11).
- Αποσυναρμολογήστε το σώμα του μονταρισμένου αλεστήρα: Πιέστε το πλήκτρο απεμπλοκής του σώματος αλεστήρα (4) με τον αντίχειρα του ενός χεριού, στρέψτε με το άλλο χέρι δεξιόστροφα το σώμα αλεστήρα προς ⍰ και ακολούθως αφαιρέστε το (Εικ. 8).

ΠΡΟΣΟΧΗ: Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι σβηστή και οτι ο ρευματολήπτης είναι αποσυνδεμένος από την πρίζα πριν προχωρήσετε στην αποσυναρμολόγηση.

Πώς να παρασκευάσετε τους κεφτέδες

- Συναρμολογήστε το σώμα αλεστήρα (8), τον ατέρμονα κοχλία (9), το καλούπι για τους κεφτέδες (17), τον κώνο για τους κεφτέδες (18) και τον δακτύλιο (13) (Εικ. 12).

ΠΡΟΣΟΧΗ: Μη συναρμολογήσετε ποτέ τη λεπίδα (10) και τους δίσκους κοπής (11) εάν προτίθεστε να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για την παρασκευή κεφτέδων.
ΠΡΟΣΟΧΗ: Βάλτε το καλούπι για τους κεφτέδες (17), ευθυγραμμίζοντας την υπάρχουσα οπή με τον άξονα του σώματος αλεστήρα (8) (Εικ. 13).

- Μοντάρετε το σώμα του αλεστήρα που συναρμολογήσατε προηγουμένως στη μονάδα κινητήρα (7). Πιέστε με τον αντίχειρα του ενός χεριού το πλήκτρο απεμπλοκής του σώματος αλεστήρα (4) και, ταυτόχρονα, με το άλλο χέρι βάλτε το συναρμολογημένο σώμα του αλεστήρα στην οπή της μονάδας κινητήρα και στρέψτε την αριστερόστροφα μέχρι την ένδειξη ⍰ (Εικ. 4).
- Αφήστε το πλήκτρο (4) και σφίξτε τον δακτύλιο (13) χρησιμοποιώντας το ειδικό κλειδί (14) για να είστε σίγουροι ότι όλα τα μέρη έχουν τοποθετηθεί σωστά (Εικ. 5). Τώρα είναι δυνατή η χρησιμοποίηση της ηλεκτρικής συσκευής σας.
- Τοποθετήστε το καπάκι (1) της χοάνης κάτω από τον δακτύλιο (13) για να συλλέξετε τους κεφτέδες.
- Βάλτε το κομμένο κρέας στη χοάνη (3).
- Πιέστε το πλήκτρο 0/I (5) (η λεπίδα γυρίζει αριστερόστροφα). Βάλτε κατόπιν το αλεσμένο κρέας στο σώμα του αλεστήρα (8) και κόψτε τους κεφτέδες ανάλογα με το επιθυμητό μέγεθος (Εικ. 14).
- Αποσυναρμολογήστε το σώμα του μονταρισμένου αλεστήρα: Πιέστε το πλήκτρο απεμπλοκής του σώματος αλεστήρα (4) με τον αντίχειρα του ενός χεριού, στρέψτε με το άλλο χέρι δεξιόστροφα το σώμα αλεστήρα προς ⍰ και ακολούθως αφαιρέστε το (Εικ. 8).

ΠΡΟΣΟΧΗ: Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι σβηστή και οτι ο ρευματολήπτης είναι αποσυνδεμένος από την πρίζα πριν προχωρήσετε στην αποσυναρμολόγηση.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ
ΠΡΟΣΟΧΗ: Αποσυνδέστε το καλώδιο από την πρίζα του ρεύματος πριν τον καθαρισμό της συσκευής.
ΠΡΟΣΟΧΗ: Μη βυθίζετε ποτέ τη μονάδα κινητήρα (7) σε νερό γιά να την καθαρίσετε.
ΠΡΟΣΟΧΗ: Οι λεπίδες (10) είναι κοφτερές. Χειριστείτε με προσοχή κατά τον καθαρισμό.

- Αποσυναρμολογήστε το σώμα του αλεστήρα, τον ατέρμονα κοχλία, τους δίσκους κοπής, τις λεπίδες, τον δακτύλιο, το αξεσουάρ για τα λουκάνικα, τον πιεστήρα, τη χοάνη, το καλούπι για τους κεφτέδες, τον κώνο για τους κεφτέδες κλπ εκτός από τη μονάδα κινητήρα και βάλτε τα ακολούθως μέσα σε σαπουνισμένο ζεστό νερό για να πλύνετε όλα τα μέρη.
- Τρίψτε την εξωτερική επιφάνεια της μονάδας κινητήρα με ένα υγρό πανί και ακολούθως στεγνώστε με φροντίδα.

Συμβουλές για τον καθαρισμό
Για την απομάκρυνση των υπολοίπων κρέατος που παρέμειναν στους δίσκους κοπής (11) (στις μικρές και μεσαίες οπές), ευθυγραμμίστε τις οπές του δίσκου κοπής που χρησιμοποιήσατε με τους άξονες του δίσκου καθαρισμού (12) και σπρώξτε τον προς τον δίσκο κοπής ώστε οι άξονες να μπουν στις οπές (Εικ. 15).
Τα υπόλοιπα κρέατος που εναπέμειναν στο δίσκο κοπής θα βγουν έξω. Ενδεχόμενα άλλα κατάλοιπα κρέατος μπορούν να απομακρυνθούν χρησιμοποιώντας ένα μαλακό σφουγγάρι και ζεστό σαπουνισμένο νερό.
Για την απομάκρυνση των υπολοίπων κρέατος στο δίσκο κοπής (11) με τις μεγάλες οπές, ξεπλύντε τον δίσκο με κρύο νερό. Το τρεχούμενο νερό θα κάνει τα υπόλοιπα του κρέατος να εξέλθουν από τις οπές. Ενδεχόμενα άλλα κατάλοιπα κρέατος στο δίσκο κοπής μπορούν να απομακρυνθούν με ένα μαλακό σφουγγάρι και ζεστό σαπουνισμένο νερό.
ΠΡΟΣΟΧΗ: Βεβαιωθείτε ότι όλα τα μέρη και οι δίσκοι κοπής είναι καλά στεγνωμένα πριν φυλάξετε τη συσκευή. Εάν οι δίσκοι κοπής δεν είναι στεγνοί, είναι δυνατόν να σχηματισθεί σκουριά στά διάφορα μέρη.

RU

ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ

При использовании электрических приборов необходимо соблюдать некоторые меры предосторожности, в частности:

- Убедитесь в том, что Ваша электрическая сеть выдерживает напряжение прибора.
- Не оставляйте включённый прибор без присмотра. После каждого использования отсоединяйте вилку от электрической розетки.
- **Никогда не оставлять прибор в местах**, **доступных для детей или недееспособных лиц**.
- Не ставить прибор вблизи или на поверхности источников отопления.
- Во время пользования поместить прибор на горизонтальную и устойчивую поверхность.
- Не оставлять прибор под воздействием атмосферных явлений (дождя, солнца и т.д.).
- Следить за тем, чтобы электрический провод не касался нагреваемых поверхностей.
- Убедитесь в том, что руки абсолютно сухие, прежде чем использовать или регулировать кнопки прибора, дотрагиваться до вилки или электрических контактов.
- **Никогда не класть продукты руками**. **Для этого необходимо всегда пользоваться проталкивателем** (2).
- **Нож** (10) **очень острый**. **Обращайтесь с ним предельно осторожно**.
- Не использовать прибор, если нож (10) поврежден.
- Не использовать прибор для измельчения очень твёрдых продуктов, так как это может привести к повреждению ножа.
- **Чтобы избежать получения серьёзных травм**, **во время работы прибора не следует очищать решётку** (11) **от продуктов при помощи пальцев**.
- Никогда не выключать работающий прибор прямым отсоединением вилки от электрической розетки. Сначала убедитесь в том, что кнопка прибора «0/I» (5) находится в положении «0», а затем отсоедините вилку.
- НИКОГДА НЕ ПОГРУЖАТЬ МОТОРНЫЙ БЛОК (7), ВИЛКУ И ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ПРОВОД В ВОДУ ИЛИ ДРУГИЕ ЖИДКОСТИ; ДЛЯ ИХ ОЧИСТКИ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ТОЛЬКО ВЛАЖНУЮ ТКАНЬ.
- Для отсоединения вилки взяться за неё непосредственно и вытащить из электрической розетки. При выполнении этой операции никогда не тянуть за провод.
- Не используйте прибор в случае, если электрический провод или вилка повреждены, или же сам прибор испорчен. В этом случае обратитесь в ближайший Специализированный Сервисный Центр.
- Использование электрических удлинителей, не разрешённых изготовителем прибора, может привести к повреждению прибора или несчастным случаям.
- Во избежании любой опасности повреждённый электрический провод должен заменяться производителем или его Сервисным центром, или же другим лицом, имеющим должную квалификацию.
- Прибор предназначен ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ПОЛЬЗОВАНИЯ, и не должен применяться в производственных или коммерческих целях.
- Этот прибор соответствует стандарту CEE 89/336 по электромагнитной совместимости.
- Внесение изменений в прибор, если они официально не разрешены производителем, может привести к потере безопасности и исправности его работы.
- В случае, если Вы решили выбросить этот прибор, мы рекомендуем перерезать электрический провод, чтобы не допустить его дальнейшего использования. Мы также рекомендуем обезвредить части прибора, представляющие опасность особенно для детей, которые могут воспользоваться прибором для своих игр.
- Составные части упаковки не должны оставляться в местах, доступных для детей, поскольку являются источником опасности.

СОХРАНИТЕ ИНСТРУКЦИЮ

Линия «Ариете» включает широкую гамму простых и лёгких в использовании кухонных приборов, к которым относятся: миксеры, центрифуги, соковыжималки для цитрусовых, измельчители, мини-измельчители, фритюрницы, электрические тёрки, роботы, иммерсионные миксеры, протирочные машины для овощей, тостеры и т.д. Готовьте каждый день вместе с «Ариете»!

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА (**Рис**. 1)

1	Крышка загрузочной платформы	**11**	Решётки (с малыми, средними и большими отверстиями)
2	Проталкиватель	**12**	Диск для очистки
3	Загрузочная платформа	**13**	Накатная гайка
4	Кнопка блокировки корпуса мясорубки	**14**	Ключ для накатной гайки
5	Выключатель «0/I»	**15**	Насадка для колбасок
6	Кнопка реверсивного механизма вращения ↻	**16**	Дополнительная деталь для колбасок (толстая, тонкая)
7	Блок мотора	**17**	Насадка для котлет
8	Корпус мясорубки	**18**	Конус для котлет
9	Винт		
10	Нож		

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ
При первичном использовании вымойте все снимающиеся детали.
ВНИМАНИЕ: нож (10) очень острый.

Приготовление фарша
ВНИМАНИЕ: Прежде чем приступать к сборке прибора, убедиться в том, что он отключён от электрической сети.

- Соедините винт (9), нож (10), решётку (11) и накатную гайку (13) с корпусом мясорубки (8) (Рис.2).
  Установите решётку с отверстиями желаемой ширины (большими, средними или малыми). Решётка с большими отверстиями необходима для более грубой резки, со средними отверстиями – для приготовления фарша среднего помола, а с малыми отверстиями – позволяет получить очень нежный фарш.

ВНИМАНИЕ: обратная сторона ножа (10) обозначена буквой «B». Убедиться в том, что плоскость ножа с буквой «B» направлена в сторону винта.
ВНИМАНИЕ: Установить решётку (11), совмещая её отверстие с осью корпуса мясорубки (8) (Рис. 3).

- Установить собранный корпус мясорубки на блок мотора (7). Для этого нажать большим пальцем одной руки на кнопку блокировки корпуса мясорубки (4), а другой рукой одновременно вставить собранный корпус мясорубки и повернуть его против часовой стрелки до отметки ⍰ (Рис.4).
  Отпустить кнопку блокировки корпуса мясорубки (4) и затянуть накатную гайку (13) при помощи специального ключа (14). Этим обеспечивается проверка правильности установки всех составных частей (Рис.5). Только теперь Вы можете приступить к работе с Вашим прибором.
- Установить загрузочную платформу (3) на горловину корпуса мясорубки (8).
- Нажать на кнопку «0/I» (5) (нож вращается против часовой стрелки). При включённом приборе поместить куски мяса на загрузочную платформу (3) и направить их для резки, нажимая до упора проталкивателем (2) (Рис.6).
- Поместить крышку (1) загрузочной платформы (13) для сбора выходящего из прибора фарша (Рис.7).

ВНИМАНИЕ: Куски мяса должны быть без костей и свободно проходить через отверстие загрузочной платформы.
ВНИМАНИЕ: Максимальное время работы не должно превышать 1 минуты, а перерыв между циклами должен быть не менее 1 минуты.

- В случае блокировки мясорубки во время работы прекратите процесс измельчения нажатием на кнопку «0/I» (5). После этого нажмите на клавишу реверсивной функции ↻ (6) и оставьте прибор на непродолжительное время в режиме вращения против часовой стрелки, а затем вновь нажмите на кнопку «0/I» (5).
  Если не удалось устранить блокировку, повторите операцию заново. После завершения работы с мясорубкой, отключить прибор от электрической сети.
- Разобрать корпус мясорубки. Для этого нажать большим пальцем одной руки на кнопку блокировки корпуса мясорубки (4) и повернуть корпус мясорубки по часовой стрелке до отметки ⍰ другой рукой, а затем снять его (Рис.8).

ВНИМАНИЕ: Прежде чем приступать к разборке мясорубки, убедиться в том, что прибор выключен, а вилка отсоединена от электрической розетки.

Приготовление домашних колбасок

- Собрать корпус мясорубки (8), винт (9), насадку для колбасок (15),дополнительную деталь для колбасок (16) (выбрав желаемую толщину) и накатную гайку (13) (Рис.9).

ВНИМАНИЕ: Никогда не использовать нож (10) и решётку (11), если мясорубка используется для приготовления колбасок, и никогда не устанавливать дополнительную деталь для колбасок (16) и её насадку для приготовлении мясного фарша.
ВНИМАНИЕ: Установить насадку для колбасок (15), совместив её отверстие с осью корпуса мясорубки (8) (Рис.10).

- Установить собранный корпус мясорубки на блок мотора (7). Для этого нажать большим пальцем одной руки на кнопку блокировки корпуса мясорубки (4), а другой рукой одновременно вставить собранный корпус мясорубки и повернуть его против часовой стрелки до отметки ⍰ (Рис.4).
  Отпустить кнопку (4) и затянуть накатную гайку (13) при помощи специального ключа (14). Этим обеспечивается проверка правильности установки всех составных частей (Рис.5). Только теперь Вы можете приступить к работе с Вашим прибором.
- Надеть оболочку небольшой длины на дополнительную деталь для колбасок (16) и поместить фарш на загрузочную платформу (3).
- Нажать на кнопку «0/I» (5) (нож вращается против часовой стрелки); фарш начнёт входить в оболочку. Перекрутить оболочку, отделяя колбаску желаемой длины (Рис.11).
- Разобрать корпус мясорубки. Для этого нажать большим пальцем одной руки на кнопку блокировки корпуса мясорубки (4) и повернуть корпус мясорубки по часовой стрелке до отметки ⍰ другой рукой, а затем снять его (Рис.8).

ВНИМАНИЕ: Прежде чем приступать к разборке мясорубки, убедиться в том, что прибор выключен, а вилка отсоединена от электрической розетки.

Приготовление котлет

- Собрать корпус мясорубки (8), винт (9), насадку для котлет (17), конус для котлет (18) и накатную гайку (13) (Рис.12).

ВНИМАНИЕ: Никогда не использовать нож (10) и решётку (11), если Вы собираетесь использовать мясорубку для приготовления котлет.
ВНИМАНИЕ: Установить насадку для котлет (17), совместив её отверстие с осью корпуса мясорубки (8) (Рис.13).

- Установить собранный корпус мясорубки на блок мотора (7). Для этого нажать большим пальцем одной руки на кнопку блокировки корпуса мясорубки (4), а другой рукой одновременно вставить собранный корпус мясорубки и повернуть его против часовой стрелки до отметки ⍰ (Рис.4).
  Отпустить кнопку (4) и затянуть накатную гайку (13) при помощи специального ключа (14). Этим обеспечивается проверка правильности установки всех составных частей (Рис.5). Только теперь Вы можете приступить к работе с Вашим прибором.
- Поместить крышку (1) загрузочной платформы под накатной гайкой (13) для сбора котлет.
- Поместить фарш на загрузочную платформу (3).
- Нажать на кнопку «0/I» (5) (нож вращается против часовой стрелки); ввести фарш в корпус мясорубки (8) и нарезать котлеты желаемой величины (Рис.14).
- Разобрать корпус мясорубки. Для этого нажать большим пальцем одной руки на кнопку блокировки корпуса мясорубки (4) и повернуть корпус мясорубки по часовой стрелке до отметки ⍰ другой рукой, а затем снять его (Рис.8).

ВНИМАНИЕ: Прежде чем приступать к разборке мясорубки, убедиться в том, что прибор выключен, а вилка отсоединена от электрической розетки.

ОЧИСТКА И УХОД
ВНИМАНИЕ: Прежде чем приступать к очистке прибора, отсоединить провод от электрической розетки.
ВНИМАНИЕ: Никогда не погружать в воду моторный блок (7) для его очистки.
ВНИМАНИЕ: Нож (10) очень острый. При мытье обращайтесь с ним предельно осторожно.

- Разобрать корпус мясорубки, винт, решётки, нож, накатную гайку, дополнительную деталь для колбасок, проталкиватель, загрузочную платформу, насадку для котлет, конус для котлет и др. детали, кроме блока мотора, а затем погрузить их в горячую мыльную воду и вымыть все детали.
- Протереть внешнюю поверхность блока мотора влажной тканью, а затем вытереть насухо.

Советы по очистке
Для того, чтобы удалить остатки мяса из отверстий решёток (11) (средних и мылых), совместить закупоренные отверстия решётки с выступами диска (12), и нажать на последний таким образом, чтобы его выступы вошли в отверстия решётки (Рис.15).
Таким образом, остатки мяса, застрявшие в решётке, выйдут наружу. Для окончательной очистки решётки от остатков фарша достаточно вымыть её мягкой губкой в горячей мыльной воде.
Для удаления остатков продуктов из решётки (11) (с широкими отверстиями), поместить деталь под струю холодной воды, которая вытолкнет остатки мяса из отверстий. Для окончательной очистки решётки от остатков фарша достаточно вымыть её мягкой губкой в горячей мыльной воде.
ВНИМАНИЕ: Прежде чем убирать прибор на своё место, убедитесь в том, что все его детали и решётки хорошо высушены. Если решётки останутся влажными, то на деталях не исключено образование ржавчины.

PL

WAŻNE ZALECENIA

Używając przyrządy elektryczne należy stosować odpowiednie zabezpieczenia, między innymi:

- Musicie się upewnić czy napięcie elektryczne przyrządu odpowiada istniejącemu w waszej sieci elektrycznej.
- Nie pozostawiajcie przyrządu bez opieki, gdy jest podłączony do sieci elektrycznej; odłączcie go po każdym użytkowaniu.
- Nie pozostawiać nigdy przyrządu w pobliżu dzieci lub osób nieuprawnionych.
- Nie kłaść przyrządu nad źródłami ciepła lub w ich pobliżu.
- Podczas użytkowania ustawiać przyrząd na podłożu poziomym i stabilnym.
- Nie wystawiać przyrządu na działanie czynników atmosferycznych (deszcz, słońce, itp...).
- Zwracać uwagę, aby przewód elektryczny nie dotykał gorących powierzchni.
- Upewnić się zawsze, czy macie dobrze wysuszone ręce, zanim będziecie używać lub regulować wyłączniki, umieszczone na przyrządzie, lub przed dotknięciem wtyczki i podłączeń zasilających.
- Nie wkładać nigdy produktów rękoma,. Używać zawsze dociskacza surowca. (2).
- Noże (10) są tnące.; używać ich z ostrożnością.
- Nie używać przyrządu, jeżeli noże (10) są uszkodzone.
- Nie używać przyrządu do mielenia artykułów twardych i suchych, aby uniknąć uszkodzenia ostrzy.
- Nie wyjmować palcami kawałków mięsa z tarczy do mielenia (11) w czasie pracy urządzenia, aby tym sposobem uniknąć ryzyka skaleczenia dłoni.
- Podczas działania urządzenia, nie wyjmować nigdy wtyczki z gniazdka prądu dla jego bezpośredniego wyłączenia. Upewnijcie się czy przycisk 0/I (5) będzie przede wszystkim w pozycji 0, dopiero wtedy wyciągnijcie wtyczkę.
- NIE ZANURZAJCIE NIGDY SILNIKA (7), WTYCZKI I PRZEWODU ELEKTRYCZNEGO W WODZIE LUB INNYCH PŁYNACH, UŻYWAJCIE WILGOTNEJ SZMATKI DO ICH CZYSZCZENIA.
- Przy wyjmowaniu wtyczki, ująć ją bezpośrednio i wyciągnąć wtedy z gniazdka w ścianie. Nie wyjmować jej nigdy ciągnąc za przewód.
- Nie używać urządzenia, jeżeli przewód lub wtyczka są uszkodzone, lub, jeżeli samo urządzenie jest uszkodzone; w takim przypadku zanieść je do najbliższego autoryzowanego punktu naprawy.
- Używanie przedłużaczy nie autoryzowanych przez producenta urządzenia może powodować szkody i wypadki.
- Uszkodzony przewód zasilający musi być wymieniony przez producenta lub jego serwis naprawczy albo przez osobę o takich samych kwalifikacjach, aby zapobiec powstaniu jakiegokolwiek ryzyka.
- Urządzenie zostało zaprojektowane TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO i nie powinno być stosowane do użytku przy sprzedaży handlowej lub wykorzystywane w przemyśle.
- Urządzenie to jest zgodne z dyrektywą Unii Europejskiej (CEE) 89/336 dotyczącej kompatybilności elektromagnetycznej.
- Ewentualne modyfikacje tego urządzenia, bez wyraźnej autoryzacji producenta, mogą spowodować obniżenie stopnia bezpieczeństwa i pozbawić gwarancji bezawaryjnego wykorzystania przez użytkownika.
- W momencie, gdy zostaje podjęta decyzja o skasowaniu tego urządzenia jako odpad, zaleca się odcięcie przewodu, aby uniemożliwić jego użytkowanie. Oprócz tego zaleca się unieszkodliwić części stanowiące zagrożenie, przede wszystkim dla dzieci, które mogą chcieć wykorzystać takie urządzenie do swoich zabaw.
- Elementy składowe opakowania nie mogą być pozostawione w zasięgu dzieci gdyż stanowią potencjalne źródła zagrożenia.

ZAWSZE PRZECHOWYWAĆ TE INSTRUKCJE

Linia przedmiotów kuchennych firmy Ariete zawiera obszerną gamę urządzeń łatwych w obsłudze i szybkich do użycia w kuchni jak: miksery, wirówki, wyciskacze soków, młynki mielące różne substancje, mini młynki mielące wszystko, opiekacze, tarki, roboty, miksery działające w zanurzeniu, rozdrabniacze, opiekacze, itp. We wszystkie dni kuchnia z urządzeniami Ariete!

OPIS URZĄDZENIA (Rys. 1)

1	Pokrywa pojemnika wejściowego	**10**	Nożyk
2	Popychacz surowca	**11**	Tarcze do mielenia (małe otwory, średnie, duże)
3	Pojemnik wejściowy	**12**	Tarcza czyszcząca
4	Przycisk dla oddzielenia korpusu maszynki do mięsa	**13**	Pierścień
5	Wyłącznik 0/I	**14**	Klucz do pierścienia
6	Przycisk dla odwrócenia kierunku obrotów ↻	**15**	Podkładka dodatkowa pod nakładkę do kiełbas
7	Silnik	**16**	Nakładka do kiełbas (gruba, cienka)
8	Korpus maszynki do mięsa	**17**	Matryca do pulpetów
9	Podajnik ślimakowy	**18**	Stożek do pulpetów

SPOSÓB UŻYCIA
Przed pierwszym użyciem wyczyścić wszystkie wyjmowane części.
UWAGA: ostrza (10) są tnące.

Mielenie
UWAGA: Przed rozpoczęciem montażu, należy się upewnić czy wtyczka nie jest włączona do gniazdka prądowego.

- Zamontować podajnik ślimakowy(9), nożyk (10), tarczę do mielenia (11) i pierścień (13) w korpusie maszynki do mięsa (8) (Rys. 2).
  Wybrać otwory tarczy (otwory duże, średnie i małe) w zależności od waszych wymagań. Przy użyciu tarczy z dużymi otworami możliwe jest uzyskania mięsa zmielonego z dużych kawałków, tarcza z otworami średnimi pozwala na zmielenie mięsa ze średnich kawałków i tarcza z otworami małymi mieli mięso najdrobniej.

UWAGA: Tył nożyka (10) ma kształt litery B; należy upewnić się, aby bok w kształcie litery B był skierowany do podajnika ślimakowego.
UWAGA: Włożyć tarczę do mielenia (11) ustawiając znajdujący się w niej otwór na bolec w korpusie maszynki do mięsa (8) (Rys. 3).

- Połączyć korpus maszynki do mięsa uprzednio złożonej z silnikiem(7). Nacisnąć kciukiem jednej ręki przycisk odblokowujący korpusu maszynki do mięsa (4) i, jednocześnie, drugą ręką włożyć korpus złożonej maszynki do mięsa w otwór silnika i obrócić go w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż do zaznaczenia ⍰ (Rys. 4).
  Zwolnić przycisk oddzielający korpusu maszynki do mięsa (4) i dokręcić pierścień (13) używając do tego celu odpowiedniego klucza (14), aby być pewnym, że wszystkie części zostały właściwie wstawione (Rys. 5). W tym momencie możecie przystąpić do używania waszego urządzenia.
- Ustawić pojemnik wejściowy (3) na podstawie korpusu maszynki do mięsa(8).
- Nacisnąć przycisk 0/I (5) (nożyk obraca się w kierunku przeciwnym ruchowi wskazówek zegara); gdy urządzenie jest włączone włożyć kawałki mięsa do pojemnika wejściowego (3), i naciskać popychaczem (2), aż do dna (Rys. 6).
- Ustawić pokrywę pojemnika wejściowego pod pierścieniem (13), aby zebrać zmielone mięso, które wydostanie się z maszynki. (Rys. 7).

UWAGA: Kawałki mięsa muszą się zmieścić do otworu maszynki oraz muszą być pozbawione kości.
UWAGA: Maksymalny czas pracy nie powinien przekroczyć 1 minuty, a czas przerwy pomiędzy jednym i drugim cyklem musi wynosić co najmniej 1 minutę.

- W przypadku zablokowania podczas mielenia należy przerwać proces poprzez naciśnięcie przycisku 0/I (5); następnie nacisnąć przycisk odwrócenia kierunku rotacji ↻ (6) i pozostawić, aby urządzenie kręciło się w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara; po jakimś czasie nacisnąć ponownie przycisk 0/I (5).
  Jeżeli zablokowanie istnieje nadal, powtórzyć podaną wcześniej operację, aż do rozwiązania problemu. Po zakończeniu mielenia należy odłączyć urządzenie od gniazdka sieci elektrycznej.
- Odłączyć korpus maszynki mięsa: nacisnąć przycisk odblokowujący korpusu maszynki do mięsa (4) za pomocą kciuka jednej ręki, obracać drugą ręką korpus maszynki do mięsa w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara w stronę oznaczenia ⍰ i odłączyć go (Rys. 8).

UWAGA: Upewnić się, zanim przystąpimy do rozmontowania, czy urządzenie jest wyłączone i czy wtyczka została wyjęta z gniazdka.

Jak przygotować kiełbasę

- Zmontować korpus maszynki do mięsa (8), podajnik ślimakowy (9), podkładkę pod nakładkę do kiełbas (15), nakładkę do kiełbas (16) (wybrać wymiar w zależności od potrzeb) i pierścień (13) (Rys. 9).

UWAGA: Nie wkładać nigdy nożyka (10) i sitka (11) w przypadku użycia do wyrabiania kiełbas i nie wkładać nigdy podkładki pod nakładkę do kiełbas(16) i nakładki do kiełbas(15) podczas mielenia mięsa.
UWAGA: Włożyć podkładkę pod nakładkę do kiełbas (15), dopasowując istniejący w niej otwór do bolca umieszczonego na korpusie maszynki do mięsa. (8) (Rys. 10).

- Połączyć korpus maszynki do mięsa uprzednio złożonej z silnikiem (7). Nacisnąć kciukiem jednej ręki przycisk odblokowujący korpusu maszynki do mięsa (4) i, jednocześnie, drugą ręką włożyć korpus złożonej maszynki do mięsa w otwór silnika i obrócić go w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż do oznaczenia ⍰ (Rys. 4).
  Zwolnić przycisk oddzielający korpusu maszynki do mięsa (4) i dokręcić pierścień (13) używając do tego celu odpowiedniego klucza(14), aby być pewnym, że wszystkie części zostały właściwie wstawione. (Rys. 5). W tym momencie możecie przystąpić do używania waszego urządzenia.
- Nałożyć małe, oczyszczone, jelito na nakładkę do kiełbas (16), i włożyć mielone mięso do otworu pojemnika maszynki (3).
- Nacisnąć przycisk 0/I (5) (nożyk obraca się w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara); zmielone mięso wejdzie do jelita i zakończyć napełnianie w dowolnym momencie zgodnie z długością kiełbasy, jaką mamy ochotę otrzymać. (Rys. 11).
- Odłączyć korpus maszynki do mielenia mięsa: nacisnąć przycisk odblokowujący korpus maszynki do mielenia mięsa (4) za pomocą kciuka jednej ręki, obracać drugą ręką korpus maszynki do mięsa w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara w stronę oznaczenia ⍰ i odłączyć go (Rys. 8).

UWAGA: Upewnić się, zanim przystąpimy do rozmontowania, czy urządzenie jest wyłączone i czy wtyczka została wyjęta z gniazdka.

Jak przygotować pulpety

- Złożyć korpus maszynki do mięsa (8), podajnik ślimakowy (9), matrycę do pulpetów (17), stożek do pulpetów (18i pierścień (13) (Rys. 12).

UWAGA: Nie wkładać nożyka 10) i tarczy do mielenia (11), jeżeli macie zamiar użyć przyrządu do przygotowania pulpetów.
UWAGA: Włożyć matrycę do pulpetów (17), wkładając, istniejacy w niej otwór na bolec znajdujący się na korpusie maszynki do mięsa (8) (Rys. 13).

- Połączyć korpus maszynki do mięsa uprzednio złożonej z silnikiem(7). Nacisnąć kciukiem jednej ręki przycisk odblokowujący korpusu maszynki do mięsa (4) i, jednocześnie, drugą ręką włożyć korpus złożonej maszynki do mięsa w otwór silnika i obrócić go w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż do oznaczenia ⍰ (Rys. 4).
- Zwolnić przycisk oddzielający korpusu maszynki do mięsa (4) i dokręcić pierścień (13) używając do tego celu odpowiedniego klucza(14), aby być pewnym, że wszystkie części zostały właściwie wstawione. (Rys. 5). W tym momencie możecie przystąpić do używania waszego urządzenia.
- Umieścić pokrywę pojemnika wejściowego (1) pod pierścieniem, (13) aby zebrać pulpety.
- Włożyć zmielone mięso do otworu pojemnika wejściowego maszynki. (3).
- Nacisnąć przycisk 0/I (5) (nożyk obraca się w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara); wprowadzić w tym momencie mięso do wnętrza maszynki do mięsa (8), i odcinać pulpety według wymaganej wielkości. (Rys. 14).
- Odłączyć korpus maszynki mięsa: nacisnąć przycisk odblokowujący korpusu maszynki do mięsa (4) za pomocą kciuka jednej ręki, obracać drugą ręką korpus maszynki do mięsa w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara w stronę oznaczenia ⍰ i odłączyć go (Rys. 8).

UWAGA: Upewnić się, zanim przystąpimy do rozmontowania, czy urządzenie jest wyłączone i czy wtyczka została wyjęta z gniazdka.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA
UWAGA: Przed czyszczeniem urządzenia należy odłączyć przewód z gniazdka.
UWAGA: Przy czyszczeniu nie zanurzać nigdy silnika (7) w wodzie.
UWAGA: Nożyki (10) są tnące; podczas czyszczenia należy obchodzić się z nimi ostrożnie.

- Rozmontować korpus maszynki do mięsa, podajnik ślimakowy, tarcze do mielenia, nożyk, pierścień, nasadkę do kiełbasy, popychacz, pojemnik wejściowy maszynki, matrycę do pulpetów, stożek do pulpetów i tak dalej, za wyjątkiem silnika, następnie zanurzyć je w gorącej wodzie z mydłem dla umycia wszystkich składników.
- Wytrzeć powierzchnię zewnętrzną silnika przy pomocy wilgotnej ściereczki, później starannie ją wysuszyć.

Rady przy czyszczeniu
Dla usunięcia resztek mięsa pozostałych w tarczach do mielenia (11) (otwór średni i mały), wyliniować otwory z trzonami tarczy czyszczącej (12) i popchnąć tą ostatnią w kierunku tarczy do mielenia tak, aby trzony weszły do otworów. (Rys. 15).
Resztki mięsa wyjdą na zewnątrz. Ewentualne inne pozostałości mięsa na tarczy mogą być usunięte za pomocą miękkiej gąbki nasączonej wodą mydlaną.
Dla usunięcia artykułów spożywczych z tarczy do mielenia (11) (otwór szeroki), spłukać tarczę zimną wodą, woda bieżąca spowoduje usunięcie z otworów resztek mięsa, ewentualne inne pozostałości na tarczy do mielenia mogą być usunięte za pomocą miękkiej gąbki nasączonej wodą mydlaną.
UWAGA: Upewnić się przed złożeniem urządzenia, czy wszystkie składniki oraz tarcze będą dobrze wysuszone. Jeżeli tarcze nie będą suche istnieje zagrożenie, że na poszczególnych składnikach wystąpi rdza.

TR

ÖNEMLİ UYARILAR

Elektrikli cihazları kullanırken aşağıda gösterilen birtakım kurallara uyulması gerekmektedir:

- Cihazın elektrik voltajının, evinizdeki elektrik ağının voltajına uygun olduğundan emin olunuz.
- Cihazı elektrik ağına takılı durumda gözetimsiz bırakmayınız, her kullanımdan sonra fişini elektrik prizinden çekiniz.
- Cihazınızı asla kullanmaya kabil olmayan kimselerin veya çocukların ulaşabilecekleri yerlere bırakmayınız.
- Cihazınızı ısı kaynaklarının yakınına veya üstüne koymayınız.
- Kullanım esnasında cihazınızı düz ve sağlam bir zemin üzerine koyunuz.
- Cihazınızı atmosfer ajanlarına (yağmur, direkt güneş ışığı, vb…) maruz bırakmayınız.
- Elektrik besleme kablosunun sıcak yüzeylerle temas etmemesine önemle özen gösteriniz.
- Cihazın elektrik besleme bağlantılarına veya fişine dokunmadan önce veya cihaz üzerinde bulunan düğmeleri kullanmadan veya istenilen konuma getirmeden önce ellerinizin iyice kuru olduklarından daima emin olunuz.
- Gıda maddelerini cihaz içerisine asla elleriniz ile koymayınız. Her zaman et itme tokmağını (2) kullanınız.
- Bıçaklar (10) keskindirler; dikkatle tutunuz.
- Bıçakların (10) hasarlı olmaları durumunda asla cihazınızı kullanmayınız.
- Cihazınızı sert ve kuru gıdaların öğütülmesi için kullanmayınız, aksi takdirde bıçaklar zarar görebilir.
- Cihazınız çalışıyor iken, yaralanmalara sebep olabilecek riskleri ortadan kaldırmak amacıyla, disk (11) üzerinde toplanan gıdaları uzaklaştırmak için ellerinizi kullanmayınız.
- Cihazınız çalışıyor iken, kapatmak için asla elektrik fişini prizden çekmeyiniz. 0/I (5) düğmesinin 0 konumunda olduğunudan emin olduktan sonra fişi prizden çekiniz.
- MOTOR GÖVDESİNİ (7), ELEKTRİK KABLOSUNU VEYA FİŞİNİ ASLA SU VEYA DİĞER SIVILAR İÇİNE DALDIRMAYINIZ, TEMİZLİKLERİ İÇİN SADECE NEMLİ BİR BEZ KULLANINIZ.
- Fişi prizden çekmek için, direkt olarak fişi tutunuz ve duvara takılı olan prizden böylece çekiniz. Asla kabloyu çekiştirerek fişi prizden çekmeyiniz.
- Elektrik kablosu veya fişi hasarlı iken veya cihazın kendisinde aksaklık varsa asla cihazınızı kullanmayınız; bu durumda cihazınızı en yakın Yetkili Teknik Servise götürünüz.
- Üretici tarafından yetkili kılınmayan uzatma kablolarının kullanımı, hasar ve kazalara sebebiyet verebilir.
- Besleme kablosu hasarlı ise, her türlü riski önlemek üzere hasarlı kablo sadece Üretici, yetkili teknik servis veya aynı kalifiyede bir kişi tarafından değiştirilmelidir.
- Cihazınız sadece EV İÇİ KULLANIM amacıyla tasarlanmış olup, ticari ve sanayi amaçlar için kullanılmamalıdır.
- Bu cihaz, elektromanyetik uygunluk ile ilgili CEE 89/336 direktifine uygun olarak tasarlanmıştır.
- Bu cihaza Üretici tarafından yetkili kılınmayan değişiklikler uygulanması, cihazın emniyetinin azalmasına ve kullanıcının garantiden faydalanamamasına sebep olabilir.
- Cihazınızı katı atık madde olarak çöpe atmaya karar verdiğinizde, besleme kablosunu keserek çalışmaz hale getirmeniz tavsiye edilir. Bunun dışında, özellikle çocuklar için -ki cihazı oyuncak olarak kullanabilirler; cihazın tehlike arz edebilecek kısımlarını zararsız hale getirmeniz tavsiye edilmektedir.
- Ambalaj malzemeleri tehlike yaratabileceği düşüncesiyle çocukların ulaşabilecekleri yerlere bırakılmamalıdır.

BU UYARILARI DAİMA MUHAFAZA EDİNİZ

Ariete Mutfak Serisi, kullanımı kolay ve hızlı geniş bir ürün yelpazesine sahip olup aşağıdaki ürünleri içermektedir: Mikserler, katı meyve sıkacakları, narenciye sıkacakları, doğrayıcılar, mini-doğrayıcılar, fritözler, rendeler, mutfak robotları, el blenderleri, Passi, ekmek kızartıcıları, vb. Yemeklerini yaparken hergün Ariete kullan!

CİHAZIN TANIMI (Şekil 1)

1	Huni kapağı	**11**	Kıyma diskleri (küçük, orta, büyük delikli)
2	Et itme tokmağı	**12**	Temizleme diski
3	Huni	**13**	Bilezik
4	Et kıyıcısı gövdesini açma düğmesi	**14**	Bilezik anahtarı
5	Açma/kapama düğmesi 0/I	**15**	Sucuk hazırlama aksesuarı desteği
6	Dönüş istikametinin ters yöne çevrilmesini sağlayan düğme ↻	**16**	Sucuk hazırlama aksesuarı (kalın, ince)
7	Motor gövdesi	**17**	Köfte hazırlama kalıbı
8	Et kıyıcısı gövdesi	**18**	Köfte külahı
9	Vida		
10	Bıçak		

KULLANIM ŞEKLİ
İlk kullanımdan önce, gıdalar ile temasa giren tüm bileşenleri temizleyiniz.
DİKKAT: Kıyma diskleri (11) keskindir.

Kıyma işlemi
DİKKAT: Cihazınızın parçalarını biraraya getirmeden önce, cihazın fişinin elektrik prizine takılı olmadığından emin olunuz.

- Kıyma işlemine başlamadan önce, vidayı (9), bıçağı (10), kıyma diski (11) ve bileziği (13), et kıyıcı gövdesi (8) ile birlikte monte ediniz (Şekil 2). Kullanılacak kıyma disk deliklerinin büyüklüğünü (büyük, orta veya küçük delik) ihtiyacınıza göre belirleyiniz. Büyük delikli diski kullanarak büyük parçalara kıyılmış et, orta delikli disk ile orta büyüklükte parçalara kıyılmış et ve küçük delikli disk ile çok ince kıyılmış et elde etmeniz mümkündür.

DİKKAT: Bıçağın (10) arkasında bir B harfi bulunmaktadır; üzerinde B harfi bulunan yüzün vidaya doğru çevrilmiş olduğundan emin olunuz.
DİKKAT: Kıyma diski (11) üzerindeki açıklık ile et kıyıcı gövdesi (8) üzerinde bulunan mili aynı hizada tutarak biraraya getiriniz (Şekil 3).

- Et kıyıcısı gövdesini, daha önceden biraraya getirilmiş olan motor gövdesi (7) üzerine monte ediniz. Bir elinizin baş parmağı ile et kıyıcısı gövdesini açma düğmesine (4) bastırarak ve aynı anda diğer elinizle et kıyıcısı gövdesini, motor gövdesi üzerinde yer alan açıklık içerisine yerleştiriniz ve daha sonra saat yönünün tersi istikametinde ⍰ ibaresine gelinceye kadar çeviriniz (Şekil 4).
- Et kıyıcısı gövdesini açma düğmesinden (4) elinizi çekiniz ve bileziği (13) özel anahtarı (14) kullanmak suretiyle yerine sıkıştırınız, böylece bütün bileşenlerin yerlerine doğru olarak yerleştirildiklerinden emin olunuz (Şekil 5). Şimdi cihazınızı kullanmanız mümkündür.
- Huniyi (3), et kıyıcısı gövdesinin desteği (8) üzerine yerleştiriniz.
- 0/I (5) düğmesine basınız (bıçaklar saat yönü tersine dönmektedir); cihazınız çalışmaya başladıktan sonra, et parçalarını huni (3) içerisine boşaltınız ve et itme tokmağını (2) kullanarak sonuna kadar itiniz (Şekil 6).
- Huninin kapağını (1) bilezik (13) altına yerleştirmek suretiyle cihazınızdan çıkacak kıyılmış etleri toplayabilirsiniz (Şekil 7).

DİKKAT: Et parçaları huninin girişinden geçebilecek büyüklükte olmalı ve kesinlikle kemiklerinden arındırılmış olmalıdırlar.
DİKKAT: Maksimum çalışma süresi asla 1 dakikayı geçmemelidir ve bir çalışma süreci ile diğeri arasında en az 1 dakika zaman geçmesine izin verilmelidir.

- Et kıyılması işlemi esnasında bloke olma durumu söz konusu olduğunda, 0/I (5) düğmesine basmak suretiyle işlemi durdurunuz; daha sonra dönüş istikametinin ters yöne çevrilmesini sağlayan düğme ↻ 'ye basmak suretiyle cihazınızın saat yönünün tersi istikametine doğru dönmesini sağlayınız; kısa bir süre sonra yeniden 0/I (5) düğmesine basınız.
  Bloke olma durumu devam ettiği takdirde, problemin çözülmesini sağlayana kadar yukarıda belirtilen işlemi tekrar ediniz. Kıyma işleminiz bittiği zaman cihazınızı elektrik prizinden çekiniz.
- Monte edilmiş olan et kıyıcısı gövdesini demonte etmek için: bir elinizin baş parmağı ile et kıyıcısı gövdesini açma düğmesine (4) basarak diğer eliniz ile et kıyıcısı gövdesini saat yönü istikametinde ⍰ e kadar çeviriniz ve yerinden çıkartınız (Şekil 8).

DİKKAT: Demonte işlemine başlamadan önce, cihazınızın çalışmadığından ve fişinin elektrik prizinden çekilmiş olduğundan emin olunuz.

Sucukların Hazırlanması

- Et kıyıcısı gövdesi (8), vida (9), sucuk hazırlama aksesuarı desteği (15), sucuk hazırlama aksesuarı (16) (kalınlığı arzu ettiğiniz şekilde belirleyiniz) ve bileziği (13) biraraya getiriniz (Şekil 9).

DİKKAT: Sucuk hazırlama işlemi esnasında asla bıçak (10) ve kıyma diskini (11) monte etmeyiniz ve aynı şekilde et kıyılma işlemi esnasında da asla sucuk hazırlama aksesuarı (16) ile bunun desteğini (15) monte etmeyiniz.
DİKKAT: Sucuk hazırlama aksesuarı desteği (15) üzerindeki açıklık ile et kıyıcısı gövdesi (8) üzerinde bulunan mili aynı hizada tutmak suretiyle yerine yerleştiriniz (Şekil 10).

- Et kıyıcısı gövdesini, daha önceden biraraya getirilmiş olan motor gövdesi (7) üzerine monte ediniz. Bir elinizin baş parmağı ile et kıyıcısı gövdesini açma düğmesine (4) bastırarak ve aynı anda diğer elinizle et kıyıcısı gövdesini, motor gövdesi üzerinde yer alan açıklık içerisine yerleştiriniz ve daha sonra saat yönünün tersi istikametinde ⍰ ibaresine gelinceye kadar çeviriniz (Şekil 4).
- Et kıyıcısı gövdesini açma düğmesinden (4) elinizi çekiniz ve bileziği (13), özel anahtarı (14) kullanmak suretiyle yerine sıkıştırınız, böylece bütün bileşenlerin yerlerine doğru olarak yerleştirildiklerinden emin olunuz (Şekil 5). Şimdi cihazınızı kullanmanız mümkündür.
- Temizlenmiş bir barsağı sucuk hazırlama aksesuarı (16) üzerine yerleştiriniz, ve kıyılmış eti huni (3) içerisine yerleştiriniz.
- 0/I (5) düğmesine basınız (bıçaklar saat yönü tersine dönmektedir); kıyılmış et barsak içerisine girmeye başlayacaktır ve arzu edilen uzunlukta sucuk hazırlamak için istediğiniz bir noktada bir düğüm atınız (Şekil 11).
- Monte edilmiş olan et kıyıcısı gövdesini demonte etmek için: bir elinizin baş parmağı ile et kıyıcısı gövdesini açma düğmesine (4) basarak diğer eliniz ile et kıyıcısı gövdesini saat yönü istikametinde ⍰ e kadar çeviriniz ve yerinden çıkartınız (Şekil 8).

DİKKAT: Demonte işlemine başlamadan önce, cihazınızın çalışmadığından ve fişinin elektrik prizinden çekilmiş olmasından emin olunuz.

Köftelerin Hazırlanması

- Et kıyıcısı gövdesi (8), vida (9), köfte hazırlama kalıbı (17), köfte hazırlama külahını (18) ve bileziği (13) biraraya getiriniz (Şekil 12).

DİKKAT: Cihazınızı köfte hazırlamak için kullanmak istediğinizde, asla bıçak (10) ve kıyma diskini (11) monte etmeyiniz.
DİKKAT: Köfte hazırlama kalıbı (17) üzerindeki açıklık ile et kıyıcısı gövdesi (8) üzerinde bulunan mili aynı hizada tutmak suretiyle yerine yerleştiriniz (Şekil 13).

- Et kıyıcısı gövdesini, daha önceden biraraya getirilmiş olan motor gövdesi (7) üzerine monte ediniz. Bir elinizin baş parmağı ile et kıyıcısı gövdesini açma düğmesine (4) bastırarak ve aynı anda diğer elinizle et kıyıcısı gövdesini, motor gövdesi üzerinde yer alan açıklık içerisine yerleştiriniz ve daha sonra saat yönünün tersi istikametinde ⍰ ibaresine gelinceye kadar çeviriniz (Şekil 4).
- Et kıyıcısı gövdesini açma düğmesinden (4) elinizi çekiniz ve bileziği (13) özel anahtarı (14) kullanmak suretiyle yerine sıkıştırınız, böylece bütün bileşenlerin yerlerine doğru olarak yerleştirildiklerinden emin olunuz (Şekil 5). Şimdi cihazınızı kullanmanız mümkündür.
- Huninin kapağını (1) bilezik (13) altına yerleştirmek suretiyle hazırlanan köfteleri toplayınız.
- Kıyılmış eti huni (3) içerisine koyunuz .
- 0/I (5) düğmesine basınız (bıçaklar saat yönü tersine dönmektedir); kıyılmış eti et kıyıcısı gövdesine (8) koyunuz ve hazırlanan köftelerinizi istediğiniz büyüklükte kesiniz (Şekil 14).
- Monte edilmiş olan et kıyıcısı gövdesini demonte etmek için: bir elinizin baş parmağı ile et kıyıcısı gövdesini açma düğmesine (4) basarak diğer eliniz ile et kıyıcısı gövdesini saat yönü istikametinde ⍰ e kadar çeviriniz ve yerinden çıkartınız (Şekil 8).

DİKKAT: Demonte işlemine başlamadan önce, cihazınızın çalışmadığından ve fişinin elektrik prizinden çekilmiş olmasından emin olunuz.

BAKIM VE TEMİZLİK
DİKKAT: Cihazınızı temizlemeye başlamadan önce besleme kablosunu prizden çekiniz.
DİKKAT: Asla motor gövdesini (7) temizlemek için suya daldırmayınız.
DİKKAT: Bıçaklar (10) keskinlerdir; temizlik esnasında özenle tutunuz.

- Et kıyıcısı gövdesini, vidayı, kıyma disklerini, bıçakları, bileziği, sucuk hazırlama aksesuarını, et itme tokmağını, huniyi, köfte kalıbını, köfte hazırlama hunisini demonte ediniz ve böylece motor dışındaki tüm parçaları yıkamak için sıcak ve sabunlu suya daldırınız.
- Motor gövdesinin dış yüzünü nemli bir bez yardımı ile temizleyiniz ve sonra özenle kurulayınız.

Temizlik için öneriler
Kıyma disklerinde (orta ve küçük delikli) kalmış et parçalarını temizleyebilmek için, kullanılmış olan kıyma diski üzerindeki açıklıkları, temizleme diski (12) üzerindeki mil ile aynı hizaya getirmek suretiyle, millerin açıklıklar içerisine girmesini sağlamak üzere kıyma diskini temizleme diski içerisine itiniz (Şekil 15).
Kıyma diski içerisinde kalmış et parçacıkları bu şekilde dışarıya çıkacaklardır. Diğer et kalıntıları ise, yumuşak bir sünger ile sıcak ve sabunlu kullanmak suretiyle temizlenebilecektir.
Kıyma diskinde (büyük delikli) kalmış gıda parçacıklarının temizlenebilmesi için, diski musluktan akan soğuk su altında yıkayınız, böylece kalmış et parçacıkları deliklerden akıp gidecektir. Diğer et kalıntıları ise, yumuşak bir sünger ile sıcak ve sabunlu kullanmak suretiyle temizlenebilecektir.
DİKKAT: Cihazınızı yerine kaldırmadan önce tüm bileşenlerinin ve kıyma disklerinin iyice kurulanmış olduklarından emin olunuz. Kıyma disklerinin yeterince kuru olmamaları durumunda bileşenler üzerinde pas oluşumu söz konusu olabilecektir.

SA

تحذيرات هامة

عند استخدام الأجهزة الكهربائية من اللازم اتخاذ الاحتياطيات المناسبة، و من بينها:

- تأكدوا أن درجة الفلطية الكهربائية للجهاز مطابقة لدرجة شبكتكم الكهربائية.
- لا تتركوا الجهاز بدون رعاية عندما يكون متصلاً بالشبكة الكهربائية؛ قوموا بفصله عن شبكتكم الكهربائية.
- **لا تتركوا أبداً الجهاز في متناول الأطفال أو ذوي الاحتياجات الخاصة.**
- لا تضعوا الجهاز فوق أو بالقرب من مصادر الحرارة.
- أثناء الاستخدام ضعوا الجهاز فوق سطح أفقي و ثابت.
- لا تتركوا الجهاز معرضاً للعوامل الجوية (الأمطار، الشمس، الخ...).
- انتبهوا ألا يكون الكبل الكهربائي ملامساً للأسطح الساخنة.
- تأكدوا أن يديكم دائماً مجففة جيداً قبل الاستخدام أو ضبط المفاتيح العامة الموضوعة على الجهاز أو قبل لمس القابس و توصيلات التغذية.
- **لا تدخلوا أبداً الأطعمة بالأيدي. استخدموا دائماً وحدة ضغط الطعام (2).**
- **الشفرات (10) قاطعة؛ استخدموها بحرص.**
- لا تستخدموا الجهاز إذا كانت الشفرات (10) تالفة.
- لا تستخدموا الجهاز لفرم الأطعمة الجافة و الصلبة، و إلا فالشفرات يمكن أن تتلف.
- **لا تستخدموا الأصابع لتحريك الأطعمة من وحدة الثقوب أثناء عمل الجهاز، بحيث تتجنبوا الأخطار الجسيمة الضارة بأمانكم.**
- أثناء عمل الجهاز، لا تنزعوا أبداً القابس من مأخذ التيار لإطفائه بشكل مباشر. تأكدوا أن المفتاح 0/1 (5) متخذاً الوضع 0، ثم انزعوا القابس.
- لا تغمروا أبداً وحدة المحرك (7)، القابس و الكبل الكهربائي في الماء أو أية سوائل أخرى، استخدموا قطعة قماش مندَاة لتنظيفهم.
- لنزع القابس، امسكوها مباشرةً و انزعوها من المأخذ الحائطي. لا تنزعوها أبداً بسحبه من الكبل.
- لا تستخدموا الجهاز إذا كان الكبل الكهربائي أو القابس في حالة تلف، أو إذا كان الجهاز نفسه به عطب؛ في هذه الحالة أحضروه إلى أقرب مركز دعم مصرح له.
- استخدام وحدات تطويل غير مصرحة من قبل صانع الجهاز يمكن أن يتسبب في الإتلاف و حوادث.
- إذا كان كبل التغذية تالفاً، يجب استبداله من المصنع أو من الخدمة الفنية الخاصة به أو على أية حال من قبل شخص له نفس الكفاءة، بحيث تتجنبوا كل الأخطار.
- تم تصنيع الجهاز للاستخدام المنزلي فقط و لا يجب استخدامه في أغراض تجارية أو صناعية.
- هذا الجهاز مطابق لقانون الأمان الأوروبي CEE 89/336 و الخاص بالمطابقة الكهرومغناطيسية.
- أية تعديلات في هذا المنتج، غير مصرح بها بوضوح من قبل المنتج، يمكن أن تؤدي إلى سقوط الأمان و الضمان عند استخدامه من قبل المستخدم.
- حينما تقرروا التخلص من هذا الجهاز، ننصح بجعله غير عامل بنزع كابل التغذية. ننصح أيضاً بجعل أجزاء الجهاز الخطيرة غير ضارة، و خصوصاً للأطفال الذين يمكن أن يستخدموا الجهاز في ألعابهم الخاصة.
- لا يجب أن تتركوا عناصر التغليف في متناول الأطفال حيث أنها مصدر خطر أكيد.

حافظوا دائماً على هذه التعليمات

إن خط مطابخ Ariete يشمل مجموعة كبيرة من المنتجات السهلة و السريعة للاستخدام في المطبخ، من بينها: الخلاطات، آلات الطرد المركزي، العصارات، المفارم و المفارم الصغيرة، المقالي، أجهزة البشر، الأجهزة الآلية، الخلاطات التي تعمل بالغمر، هراسات الخضروات، أجهزة تحميص الخبز، الخ. الآن يمكنك الطهي كل يوم مع Ariete!

وصف الجهاز (الشكل 1)
1 غطاء القمع
2 وحدة ضغط الأطعمة
3 القمع
4 زر فتح جسم مفرمة اللحم
5 مفتاح عام 0/1
6 مفتاح عكس الدوران (الرمز) ↻
7 وحدة المحرك
8 جسم مفرمة اللحم
9 مسمار غير منتهي
10 الشفرة
11 وحدات الثقوب (ثقب صغير، متوسط، كبير)
12 اسطوانة للتنظيف
13 حلقة
14 مفتاح الحلقة
15 دعامة الوحدة التكميلية للسجق
16 الوحدة التكميلية للسجق (غليظ، رقيق)
17 قالب للكفتة
18 مخروط للكفتة

طريقة الاستخدام
قبل الاستخدام الأول، قوموا بتنظيف المكونات الملامسة للأطعمة.
تنبيه: الشفرات (10) قاطعة.

الفرم
تنبيه: قبل البدء في التجميع، تأكدوا أن القابس غير مدخل في مأخذ التيار.

- قوموا بتجميع المسمار غير المنتهي (9)، الشفرة (10)، وحدة الثقوب (11) و الحلقة (13) مع جسم مفرمة اللحم (8) (الشكل 2).
- اختاروا قياس ثقوب الاسطوانة (ثقب متسع متوسط أو صغير) تبعاً لاحتياجاتكم. مع الاسطوانة ذات الثقب المتسع من الممكن الحصول على لحم مفروم كبير الحجم، و مع الاسطوانة ذات الثقب المتوسط لحم متوسط الحجم أما الاسطوانة ذات الثقب الصغير فتفرم اللحم بشكل دقيق.

تنبيه: إن مؤخرة الشفرة (10) تمثل الحرف B؛ تأكدوا أن الناحية التي بها الحرف B متجهة إلى ناحية المسمار غير المنتهي.
تنبيه: أدخلوا وحدة الثقوب (11) مع صف الثقب الموجود مع المحور الموجود على جسم مفرمة اللحم (8) (الشكل 3).

- قوموا بتركيب جسم مفرمة اللحم الذي تم تجميعه مسبقاً في وحدة المحرك (7). اضغطوا بالإبهام على الزر الخاص بفتح جسم مفرمة اللحم (4) و في نفس الوقت، أدخلوا باليد الأخرى جسم مفرمة اللحم المتجمع في ثقب وحدة المحرك و أدروه في عكس اتجاه عقارب الساعة حتى العلامة (⍰) (رمز) (الشكل 4).
  اتركوا زر فتح جسم مفرمة اللحم (4) و اضغطوا على الحلقة (13) باستخدام المفتاح المناسب (14) للتأكد أن جميع المكونات تم وضعها بشكل صحيح (الشكل 5). الآن من الممكن استخدام جهازكم الكهربائي المنزلي.
- ضعوا القمع (3) على دعامة جسم مفرمة اللحم (8).
- اضغطوا على المفتاح 0/1 (5) (الشفرة تدور في عكس اتجاه عقارب الساعة)؛ عندما يعمل الجهاز، أدخلوا قطع اللحم في القمع (3)، و اضغطوها حتى القاع بواسطة وحدة ضغط الأطعمة (2) (الشكل 6).
- ضعوا غطاء القمع (1) تحت الحلقة (13) لتجميع اللحم المفروم الذي يخرج من الجهاز الكهربائي (الشكل 7).

تنبيه: يجب أن تستطيع قطع اللحم الدخول في فتحة القمع و يجب أن تكون منزوعة العظم.
تنبيه: أقصى وقت للتشغيل لا يجب أن يتجاوز 1 دقيقة و وقت الراحة بين دورة و أخرى يجب أن يكون 1 دقيقة على الأقل.

- في حالة الانسداد أثناء الفرم، اقطعوا التشغيل بالضغط على المفتاح 0/1 (5)؛ ثم اضغطوا على مفتاح عكس الدوران (الرمز) 6) ↻ و اتركوا الجهاز يدور في عكس اتجاه عقارب الساعة؛ بعد بضعة لحظات اضغطوا من جديد على المفتاح 0/1 (5).
  إذا استمر الانسداد، كرروا العملية حتى حل المشكلة. بمجرد الانتهاء من الفرم، افصلوا الجهاز الكهربائي عن مأخذ التيار.
- فكوا جسم مفرمة اللحم المتجمع: اضغطوا على زر فتح جسم مفرمة اللحم (4) بإبهام اليد، و أديروا باليد الأخرى جسم مفرمة اللحم في اتجاه عقارب الساعة (الرمز) ثم حركوه (الشكل 8). ⍰

تنبيه: تأكدوا أن الجهاز مطفأ و أن القابس مفصولاً عن المأخذ قبل البدء في الفك.

كيفية تحضير السجق

- قوموا بتجميع جسم مفرمة اللحم (8)، المسمار غير المنتهي (9)، دعامة الوحدة التكميلية للسجق (15)، الوحدة التكميلية للسجق (16) (اختاروا السمك على أساس الاحتياجات) و الحلقة (13) (الشكل 9).

تنبيه: لا تقوموا أبداً بتجميع الشفرة (10) و وحدة الثقوب(11) في حالة استخدام الجهاز لتحضير السجق، و لا تقوموا بتجميع الوحدة التكميلية للسجق (16) و دعامتها (15) أثناء فرم اللحم.
تنبيه: أدخلوا دعامة الوحدة التكميلية للسجق (15)، مع صف الثقب الموجود مع المحور الموجود على جسم مفرمة اللحم (8) (الشكل 10).

- قوموا بتركيب جسم مفرمة اللحم الذي تم تجميعه مسبقاً في وحدة المحرك (7). اضغطوا بالإبهام على الزر الخاص بفتح جسم مفرمة اللحم (4) و في نفس الوقت، أدخلوا باليد الأخرى جسم مفرمة اللحم المتجمع في ثقب وحدة المحرك و أدروه في عكس اتجاه عقارب الساعة حتى العلامة (⍰) (رمز) (الشكل 4).
  اتركوا الزر (4) و اضغطوا على الحلقة (13) باستخدام المفتاح المناسب (14) للتأكد أن جميع المكونات تم وضعها بشكل صحيح (الشكل 5). الآن من الممكن استخدام جهازكم الكهربائي المنزلي.
- ضعوا أمعاء صغيرة على الوحدة التكميلية للسجق (16)، و أدخلوا اللحم المفروم في القمع (3).
- اضغطوا على المفتاح 0/1 (5) (الشفرة تدور في عكس اتجاه عقارب الساعة)؛ سوف يدخل اللحم المفروم في الأمعاء، ثم قوموا بالعقد في أي مكان تبعاً للطول المطلوب للسجق (الشكل 11).
- فكوا جسم مفرمة اللحم المتجمع: اضغطوا على زر فتح جسم مفرمة اللحم (4) بإبهام اليد، و أديروا باليد الأخرى جسم مفرمة اللحم في اتجاه عقارب الساعة (الرمز) ثم حركوه (الشكل 8). ⍰

تنبيه: تأكدوا أن الجهاز مطفأ و أن القابس مفصولاً عن المأخذ قبل البدء في الفك.

كيفية تحضير الكفتة

- قوموا بتجميع جسم مفرمة اللحم (8)، المسمار غير المنتهي (9)، قالب الكفتة (17)، مخروط الكفتة (18) و الحلقة (13) (الشكل 12).

تنبيه: لا تقوموا أبداً بتجميع الشفرة (10) و وحدة الثقوب (11) إذا كنتم ترغبون في استخدام الجهاز لتحضير الكفتة.
تنبيه: أدخلوا قالب الكفتة (17) مع صف الثقب الموجود مع المحور الموجود على جسم مفرمة اللحم (8) (الشكل 13).

- قوموا بتركيب جسم مفرمة اللحم الذي تم تجميعه مسبقاً في وحدة المحرك (7). اضغطوا بالإبهام على الزر الخاص بفتح جسم مفرمة اللحم (4) و في نفس الوقت، أدخلوا باليد الأخرى جسم مفرمة اللحم المتجمع في ثقب وحدة المحرك و أدروه في عكس اتجاه عقارب الساعة حتى العلامة (⍰) (رمز) (الشكل 4)
  اتركوا الزر (4) و اضغطوا على الحلقة (13) باستخدام المفتاح المناسب (14) للتأكد أن جميع المكونات تم وضعها بشكل صحيح (الشكل 5). الآن من الممكن استخدام جهازكم الكهربائي المنزلي.
- ضعوا غطاء القمع (1) تحت الحلقة (13) لتجميع الكفتة.
- أدخلوا اللحم المفروم في القمع (3).
- اضغطوا على المفتاح 0/1 (5) (الشفرة دور في عكس اتجاه عقارب الساعة)؛ أدخلوا بعد ذلك اللحم المفروم في جسم مفرمة اللحم (8)، و اقطعوا الكفتة تبعاً للحجم المرغوب (الشكل 14).
- فكوا جسم مفرمة اللحم المتجمع: اضغطوا على زر فتح جسم مفرمة اللحم (4) بإبهام اليد، و أديروا باليد الأخرى جسم مفرمة اللحم في اتجاه عقارب الساعة (الرمز) ثم حركوه (الشكل 8). ⍰

تنبيه: تأكدوا أن الجهاز مطفأ و أن القابس مفصولاً عن المأخذ قبل البدء في الفك.

التنظيف و الصيانة
تنبيه: افصلوا الكبل عن مأخذ التيار قبل تنظيف الجهاز.
تنبيه: لا تغمروا أبداً وحدة المحرك (7) في الماء للتنظيف.
تنبيه: الشفرات (10) قاطعة؛ استخدموها بحرص أثناء التنظيف.

- فكوا جسم مفرمة اللحم، المسمار غير المنتهي، وحدات الثقوب، الشفرات، الحلقة، الوحدة التكميلية للسجق، وحدة ضغط الأطعمة، القمع، قالب الكفتة، مخروط الكفتة و هكذا ماعدا وحدة المحرك، ثم اغمرهم في الماء الساخن و الصابون لغسل جميع المكونات.
- امسحوا الأسطح الخارجية لوحدة المحرك بقطعة قماش مندَاة، ثم جففوها بعناية.

نصائح للتنظيف
لإزالة بقايا اللحم المتبقية في وحدات الثقوب (11) (الثقب المتوسط و الصغير)، قوموا بصف ثقوب وحدة الثقوب المستخدمة بمحاور اسطوانة التنظيف (12) و ادفعوا هذه الاسطوانة في الاسطوانة بحيث تدخل المحاور في الثقوب (الشكل 15).
فتخرج بقايا اللحم المتبقية في وحدة الثقوب. أية بقايا أخرى من اللحم يمكن إزالتها باستخدام إسفنج لين و ماء ساخن به صابون.
لإزالة الأطعمة من وحدة الثقوب (11) (الثقب المتسع)، اشطفوا الاسطوانة بالماء البارد؛ الماء الجاري سوف يجعل بقايا اللحم تخرج من الثقوب، أية بقايا أخرى من اللحم يمكن إزالتها باستخدام إسفنج لين و ماء ساخن به صابون.
تنبيه: تأكدوا أن جميع المكونات و وحدات الثقوب تم تجفيفها جيداً قبل تخزين الجهاز الكهربائي المنزلي. إذا لم تكن وحدات الثقوب مجففة من الممكن أن يتكون الصدأ على المكونات.

FA

اطلاعات مهم

برای استفاده صحیح از لوازم برقی به موارد زیر توجه فرمایید:

- اطمینان پیدا کنید که ولتاژ دستگاه با ولتاژ شهری تطبیق داشته باشد.
- در هنگامی که از دستگاه استفاده نمیکنیدآن را به حال خود رها نگذارید، حتما» بعد از هر استفاده اجزاع دستگاه را جدا کنید.
- **هرگز دستگاه را در دسترس کودکان و افرادی که به نوع کارانیه دستگاه آشنائی ندارند قرار ندهید.**
- از قرار دادن دستگاه در نزدیکی و یا روی حرارت جدا» خودداری کنید.
- برای استفاده از دستگاه آن را در صطحی صاف قرار دهید.
- به هیچ عنوان دستگاه را در هوای آزاد قرار ندهید.
- توجه داشته باشید تا سیم برق با صطوحهای گرم و یا داغ تماس پیدا نکند.
- به هیچ عنوان با دستهای خیس به کلیدهای برق روی دستگاه،سیم و دوشاخهٔ برق دست نزنید.
- **هرگز از دستان خود برای فشار دادن گوشت در دستگاه استفاده نکنید. برای این کار از وسیلهٔ مخصوصی(۲) که در اختیار شما قرار داده شده استفاده نمایید.**
- **تیغه ها(۱۰)بسیار تیز هستند، برای جا به جائی آنان احتیاط فرمایید.**
- اگر تیغه ها آسیب دیده اند از دستگاه استفاده نفرمایید.
- برای جلوگیری از آسیب به تیغه ها (۱۰)از چرخ کردن خوراکی های سفت ویا خشک خودداری کنید.
- **برای جلوگیری از آسیب رسانی به سلامت خود ازانگشتانتان برای تمیز کردن گوشت از روی شبکه ها(۱۱) در هنگامی که دستگاه در حال کار کردن است جدا»خودداری فرمایید.**
- قبل از جدا کردن سیم از برق اطمینان پیدا کنید که شاستیه 0/1 (۵)روی 0 باشد.
- هرگز قسمت موتور دستگاه، سیم برق و یا دو شاخه را در آب و یا دیگر مایعات قرار ندهید. برای تمیز کردن آنان از یک دستمال نم دار استفاده نمایید.
- از کشیدن سیم برای جدا کردن دوشاخه از برق خودداری کنید.
- اگر سیم برق و یا خود دستگاه ایرادی دارند از دستگاه استفاده نکنید و به نزدیکترین مرکز خدماتی مجاز مراجعه فرمایید.
- اسفاده از سیم سیار های تزمین نشده و غیر استاندارد ممکن است باعث صدمه به دستگاه شود.
- در صورت آسیب به سیم برق برای جلوگیری از هر گونه خطر به یک تولید کننده یا سرویس خدماتی فنی و یا به هر حال به شخصی دارای مجوز رسمی مراجعه کرده و سیم را تعویض کنید.
- این دستگاه جهت استفادهٔ شخصی در منزل طراحی شده است، بنابراین از استفادهٔ آن در مراکز تجاری و یا صنعتی خودداری کنید.
- این دستگاه با قانون ۶۳۳/۹۸ CEE مطابقت دارد.
- ایجاد هر گونه تغییر(برای مثال:تعویز لوازم یدکی) در دستگاه که طبق استانداردهای تولید کننده نباشد میتواند به دستگاه آسیب برساند.
- برای جلوگیری از هر گونه خطر «مخصوصا»برای کودکان، هنگام دور انداختن دستگاه سیم دستگاه را قطع کنید و شبکه و تیغهٔ آن را جدا نمایید.
- قطعات این دستگاه برنده و خطرناک هستند، از قرار دادن آنها در دسترس کودکان اکئیدا» خودداری نمایید.

از این دفترچهٔ راهنما همیشه نگهداری کنید!
خط تولید(آشپزخانهٔ) آریته شامل بسیاری اجناس مانند: مخلوط کن، آب میوه گیری، چرخ گوشت، سرخ کن،رنده برقی و غیره، میباشد.همیشه با آریته آشپزی کنید!

شرح دستگاه(شکل شمارهٔ ۱)
۱- درپوش؛
۲- گوشت کوب؛
۳- قیف (جایگاه قرار دادن گوشت)؛
٤- شاستیه آزاد کنندهٔ لولهٔ چرخ کردن گوشت؛
۵- کلید خاموش/ روشن 0/1؛
۶- شاستیهٔ تعویض جهت چرخش موتور؛
۷- جایگاه موتور؛
۸- لولهٔ چرخ گوشت؛
۹- مارپیچ؛
۱۰- تیغه؛
۱۱- شبکه ها؛
۱۲- شبکهٔ تمیز کننده؛
۱۳- مهره(برای وصل تیغه، شبکه و مارپیچ به دستگاه)؛
۱٤- آچار؛
۱۵- نگهدارندهٔ لولهٔ سوسیس؛
۱۶- لولهٔ سوسیس؛
۱۷- قالب کوفته؛
۱۸- مخروط کوفته؛

دستورالعمل
قبل از اولین استفاده تمام قطعات دستگاه را که با گوشت قابل تماس است را به خوبی تمیز کنید.
توجه:تیغه و شبکه ها تیز و برنده هستند،برای جابجایی آنان بسیار توجه فرمایید.

چرخ کردن
توجه:قبل از شروع به نصب دستگاه اطمینان پیدا کنید که دستگاه به برق وصل نباشد.

- مارپیچ(۹)، تیغه(۱۰)،شبکه (۱۱) و مهرهٔ نصب کننده(۱۳) را به لولهٔ چرخ گوشت (۸)نصب کنید. (شکل شمارهٔ ۲) بزرگی و کوچکی شبکه ها را نصبت به اینکه چقدر گوشت مورد نظرتان باید ریز یا درشت چرخ شود انتخاب کنید.

حک شده است. در هنگام نصب این واژه باید رو به مارپیچ (۹)قرار بگیرد.B توجه:در قسمت پشت تیغه(۱۰) واژهٔ
توجه:در هنگام نصب شبکه به لولهٔ چرخ گوشت اطمینان پیدا کنید که این دو کاملا» قالب یکدیگر شوند.

- به وسیلهٔ شستَ یکی از دستهایتان شاستیه آزاد کننده (٤) را فشار دادهو هم زمان لولهٔ چرخگوشت (۸) را که در قبل نصب کرده بوده اید، در جایگاه خود قرار داده و آن را برخلاف حرکت عقربه های ساعت بچرخانید تا واژهٔ (سیمبولو) را مشاهده فرمایید(شکل شمارهٔ٤).بنابراین شاستیه آزاد کننده(٤) را رها کرده و مهره(۱۳) را به وسیلهٔ آچار(۱٤) کاملا» سفت نمایید،تا مطمئن شوید که تمام قسمتهای دستگاه به خوبی در جای خود قرار گرفته باشند.

در حال حاضر میتوانید از دستگاهتان استفاده نمایید.
توجه:تکه های گوشت باید بدون استخان باشند و جوری خورد شده باشند که بتوانند به راحتی وارد لولهٔ چرخ گوشت شوند.
توجه:نهایت زمان کار ۱ دقیقه می باشد و بین یک دوره کار و دورهٔ بعدی حداقل ۱ دقیقه زمان باید بگذرد.

- در صورت گیر دستگاه در هنگام کار، شاستیه 0/1(۵) را فشار داده ، کار را قطع کرده، شاستیه تعویض جهت چرخش موتور(۶) را فشار دهید و بگزارید که دستگاه بر خلاف جهت عقربه های ساعت کار کند: بعد از چند لحظه دوباره شاستیه 0/1(۵) را فشاردهید.
  در صورتی که مشکل گیر دستگاه حل نشده باشد این کار را میتوان بیشتر از یک بار انجام داد.
  وقتی کارتان با دستگاه به پایان رسید دستگاه را حتما» از برق بکشید.
- با شست یکی از دستانتان شاستیه آزاد کننده(٤) را فشار داده و در همان زمان با دست دیگرتان لولهٔ چرخ گوشت را به جهت عقربه های ساعت بچرخانید و آن را جدا کنید.

توجه:قبل از شروع به جدا کردن دستگاه اطمینان پیدا کنید که دستگاه خاموش و دوشاخه جدا از برق باشد.

چگونگی تهیهٔ سوسیس

- لولهٔ چرخ گوشت(۸)، مارپیچ(۹)، نگهدارندهٔ لولهٔ سوسیس(۱۵)، لولهٔ سوسیس(۱۶) و مهره(۱۳)را به یگدیگر نصب کنید(شکل شمارهٔ ۹).

توجه:به هیچ عنوان تیغه(۱۰)، شبکه(۱۱) را برای تهیه سوسیس نصب نکنید و برای چرخ کردن گوشت از نگهدارندهٔ لولهٔ سوسیس (۱۵)و لولهٔ سوسیس(۱۶)استفاده نکنید.
توجه:در هنگام نصب نگهدارندهٔ لولهٔ سوسیس (۱۵)به لولهٔ چرخ گوشت(۸)اطمینان پیدا کنید که هین دو کاملا» قالب یکدیگر شده باشند(شکل شمارهٔ ۱۰).

- به وسیلهٔ شستَ یکی از دستهایتان شاستیه آزاد کننده (٤) را فشار دادهو هم زمان لولهٔ چرخ گوشت (۸) را که از قبل نصب کرده بوده اید، در جایگاه خود قرار داده و آن را برخلاف حرکت عقربه های ساعت بچرخانید تا واژهٔ (سیمبولو) را مشاهده فرمایید(شکل شمارهٔ٤).بنابراین شاستیه آزاد کننده(٤) را رها کرده و مهره(۱۳) را به وسیلهٔ آچار(۱٤) کاملا» سفت نمایید،تا مطمئن شوید که تمام قسمتهای دستگاه به خوبی در جای خود قرار گرفته اند.
  در حال حاضر میتوانید از دستگاهتان استفاده نمایید.
- یک رودهٔ تمیز را روی لولهٔ سوسیس(۱۶) قرار داده و گوشتی که از قبل چرخ کرده اید را در قیف(۳)قرار دهید.
- شاستیه 0/1 (۵)را فشار دهید تا گوشت واردَ روده شود و روده را در نقات دلخواه گره زده تا سوسیس های دلخواهتان را به دست بیاورید(شکل شمارهٔ ۱۱).
- با شست یکی از دستانتان شاستیه آزاد کننده(٤) را فشار داده و در همان زمان با دست دیگرتان لولهٔ چرخ گوشت را به جهت عقربه های ساعت بچرخانید و آن را جدا کنید.

توجه:قبل از شروع به جدا کردن دستگاه اطمینان پیدا کنید که دستگاه خاموش و دوشاخه جدا از برق باشد.

چگونگی تهیه کوفته

- لولهٔ چرخ گوشت(۸)، مارپیچ(۹)، قالب کوفته (۱۷)، مخروط کوفته(۱۸) و مهره (۱۳)به یکدیگر نصب کنید(شکل شمارهٔ ۱۲).

توجه: برای تهیه کوفته نباید از تیغه و شبکه ها استفاده نمایید.
توجه:در هنگام نصب قالب کوفته (۱۷)به لولهٔ چرخ گوشت (۸)، اطمینان پیدا کنید که این دو به خوبی قالب یکدیگر شده باشند (شکل شمارهٔ ۱۳).

- به وسیلهٔ شستَ یکی از دستهایتان شاستیه آزاد کننده (٤) را فشار دادهو هم زمان لولهٔ چرخ گوشت (۸) را که از قبل نصب کرده بوده اید، در جایگاه خود قرار داده و آن را برخلاف حرکت عقربه های ساعت بچرخانید تا واژهٔ (سیمبولو) را مشاهده فرمایید(شکل شمارهٔ٤).بنابراین شاستیه آزاد کننده(٤) را رها کرده و مهره(۱۳) را به وسیلهٔ آچار(۱٤) کاملا» سفت نمایید،تا مطمئن شوید که تمام قسمتهای دستگاه به خوبی در جای خود قرار گرفته اند.
  در حال حاضر میتوانید از دستگاهتان استفاده نمایید.
- در پوش (۱) را زیر دهنهٔ مهره (۱۳)قرار داده تا کوفته های آماده شده را درون آن قرار دهید.
- گوشت چرخ کرده را درون قیف (۳) بریزید.
- شاستیه 0/1 (۵) را فشار داده ، گوشت را داخل لولهٔ چرخ گوشت وارد نرده و کوفته ها یی که خارج میشوند را به اندازهٔ دلخواه برش دهید(شکل شمارهٔ ۱٤).
- با شست یکی از دستانتان شاستیه آزاد کننده(٤) را فشار داده و در همان زمان با دست دیگرتان لولهٔ چرخ گوشت را به جهت عقربه های ساعت بچرخانید و آن را جدا کنید.

توجه:قبل از شروع به جدا کردن دستگاه اطمینان پیدا کنید که دستگاه خاموش و دوشاخه جدا از برق باشد.

تمیزی و نگهداری از دستگاه
توجه: قبل شروع به تمیز کردن دستگاه دوشاخه را از برق جدا نمایید.
توجه:به هیچ عنوان برای تمیز کردن قسمت موتور(۷) دستگاه آن را وارد آب نفرمایید.
توجه: تیغه ها بسیار تیز هستند، هنگام تمیزی احتیاط فرمایید.

- لولهٔ چرخه گوشت، مارپیچ، شبکه ها، تیغه، مهره، لولهٔ سوسیس، گوشت کوب، قیف، قالب کوفته و دیگر اجزای دستگاه را جدا کرده و آنها را، به جز قسمت موتور دستگاه ، در آب گرم و صابون قرار داده و بشوئید.
- برای تمیز کردن قسمت موتور دستگاه از یک پارچهٔ نم دار استفاده نمائید.

چند پیشنهاد برای تمیزی دستگاه
برای تمیز کردن باقیمانده های گوشت از شبکه ها (با سوراخ های کوچک و معمولی)از شبکهٔ تمیزی(۱۲) مخصوص آنان استفاده کنید(شکل شمارهٔ ۱۵)و بعد شبکه ها را به کمک یک ابر نرم و آب گرم و صابون شوستشو دهید.
برای تمیز کردن باقیمانده های گوشت از شبکه ها با سوراخ های بزرگ از فشار آب سرد استفاده کنید و بعد آن را به کمک یک ابر نرم و آب گرم و صابون شوستشو دهید.
توجه:قبل از نصب دوبارهٔ دستگاه تمام اجزاء آن را به خوبی خشک کنید.

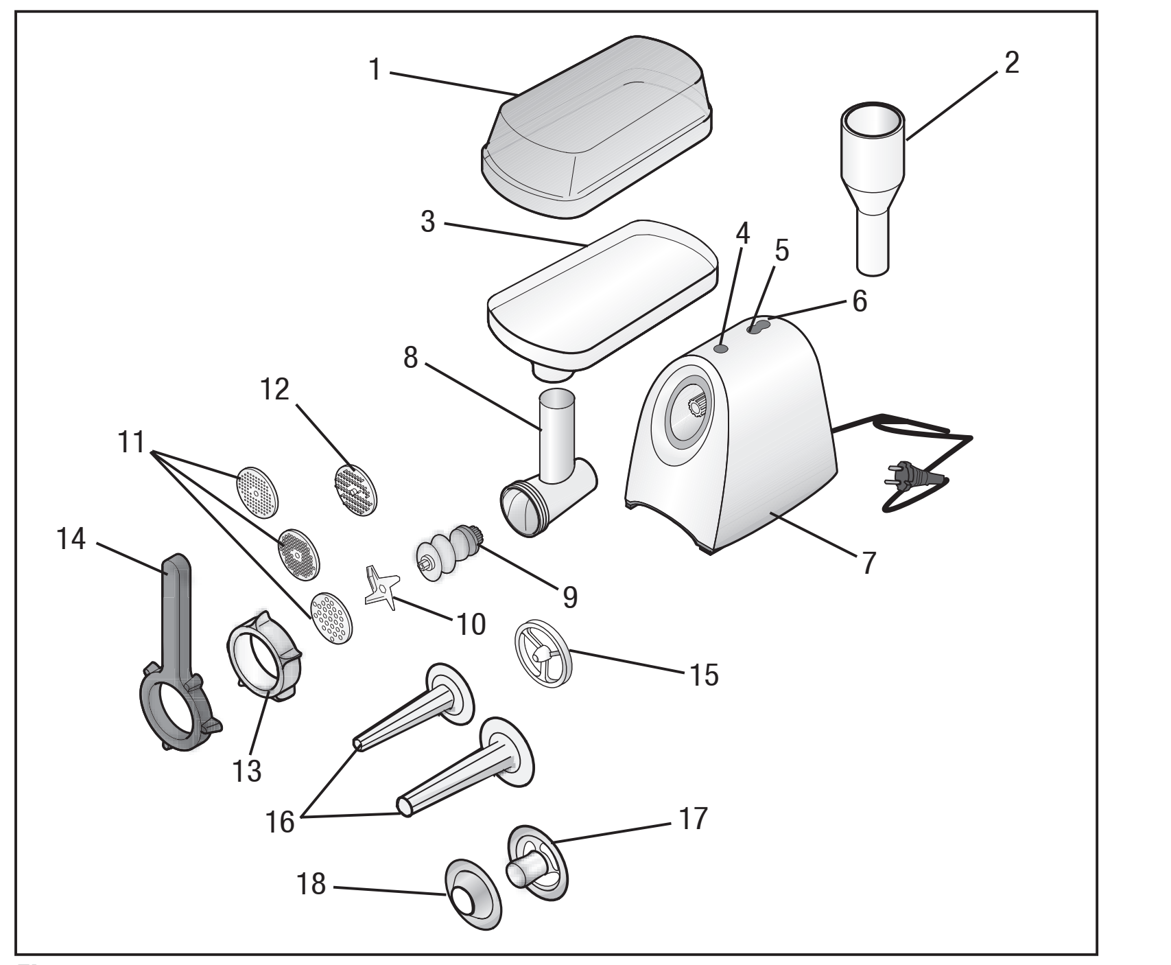

Fig. 1

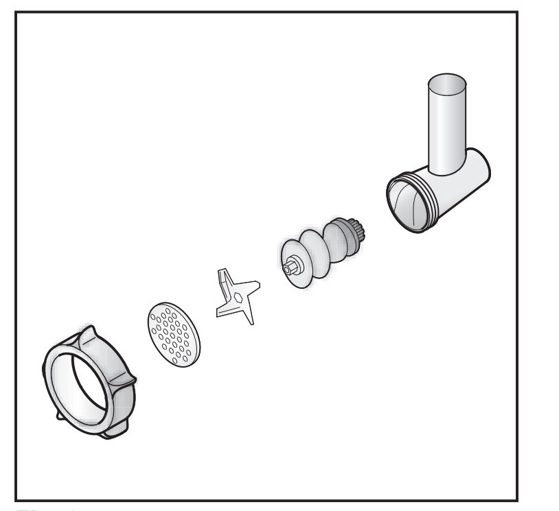
Fig. 2

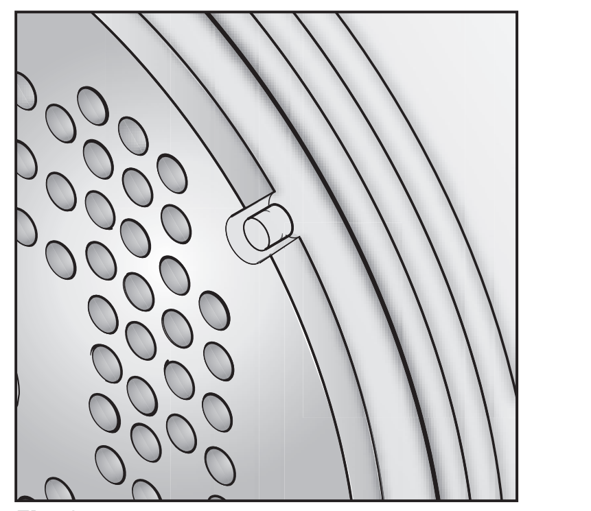
Fig. 3

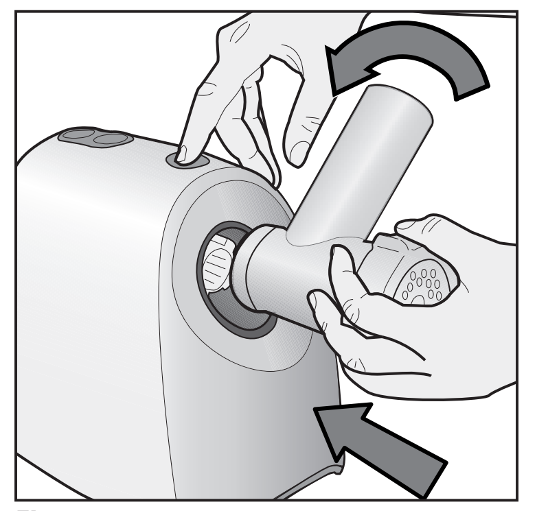
Fig. 4

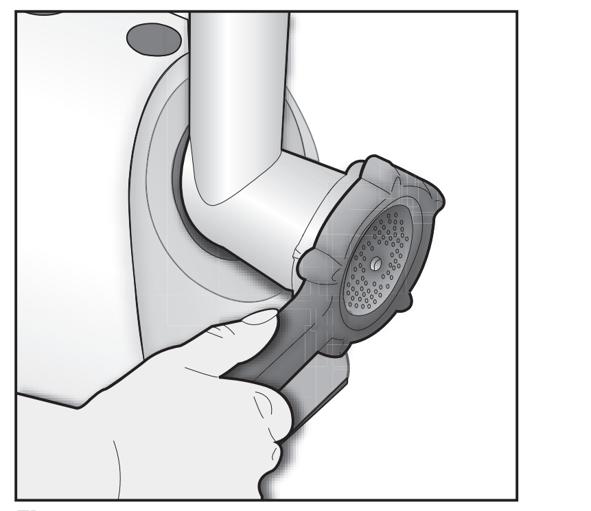
Fig. 5

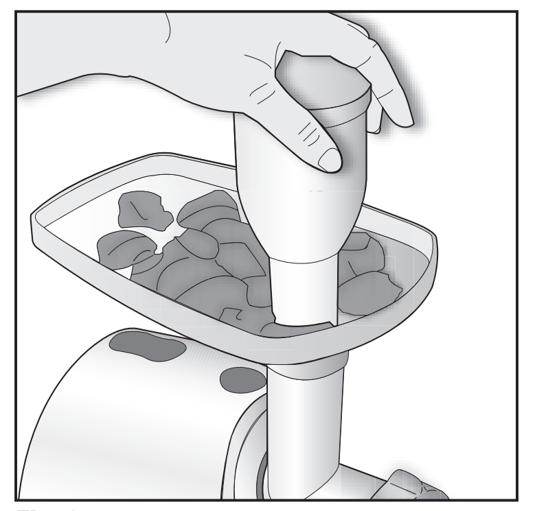
Fig. 6

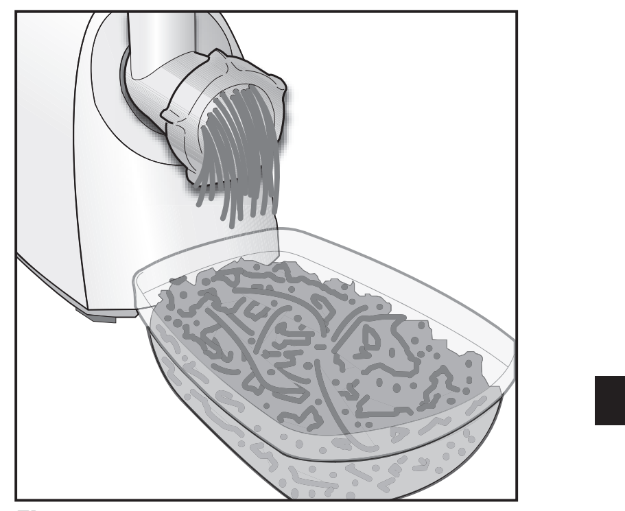
Fig. 7

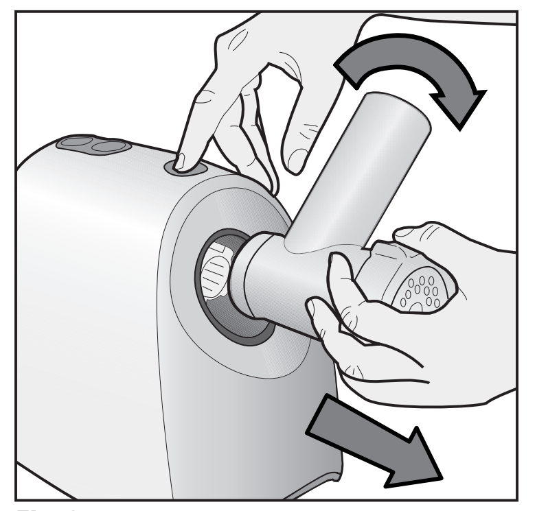
Fig. 8

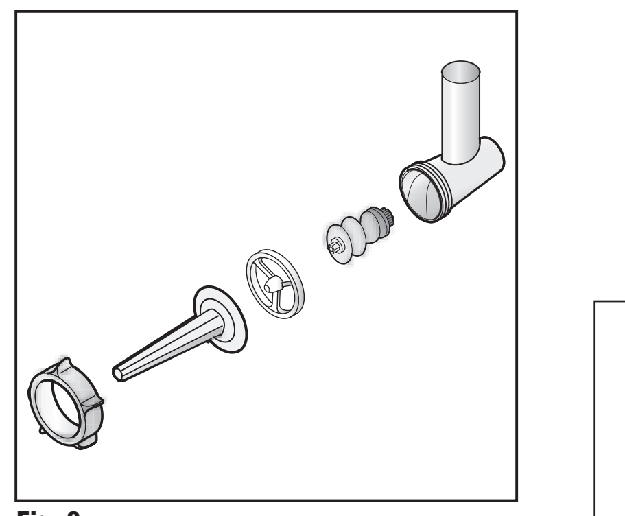
Fig. 9

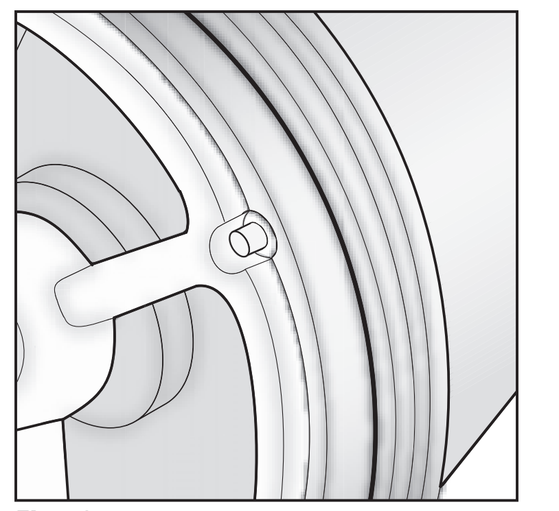
Fig. 10

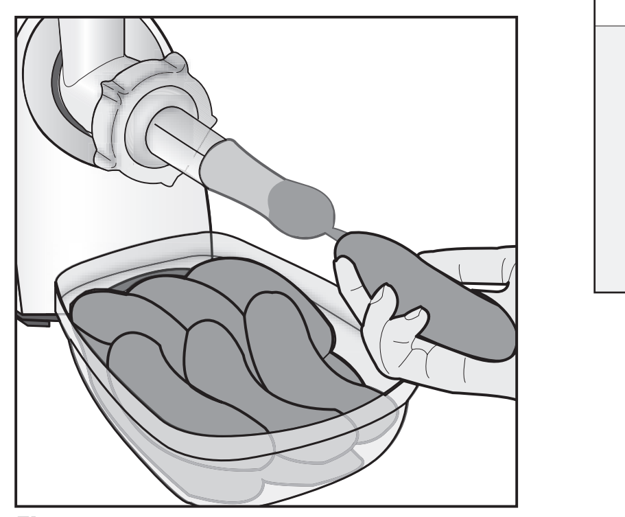
Fig. 11

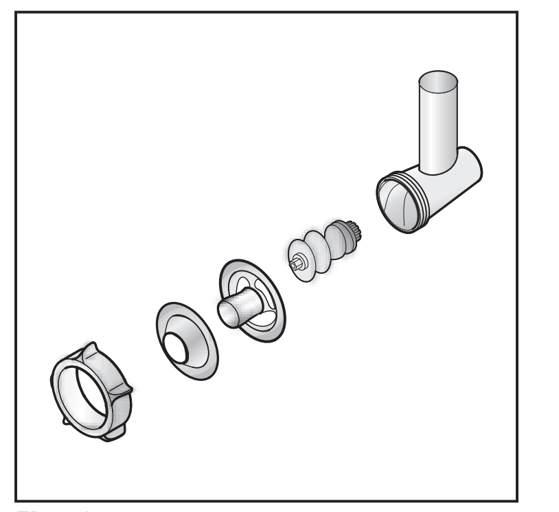
Fig. 12

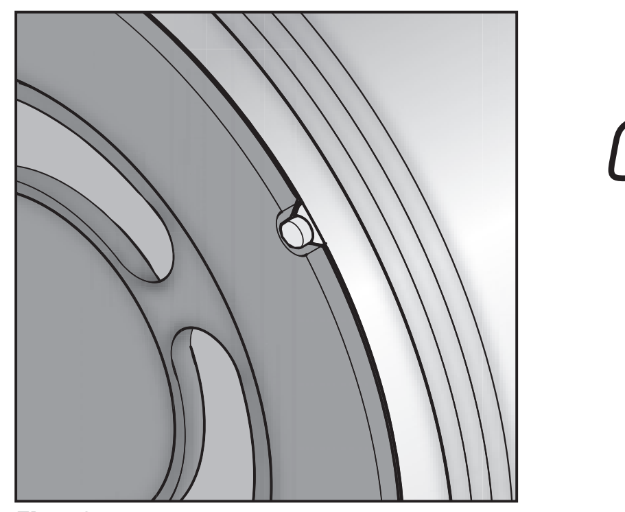
Fig. 13

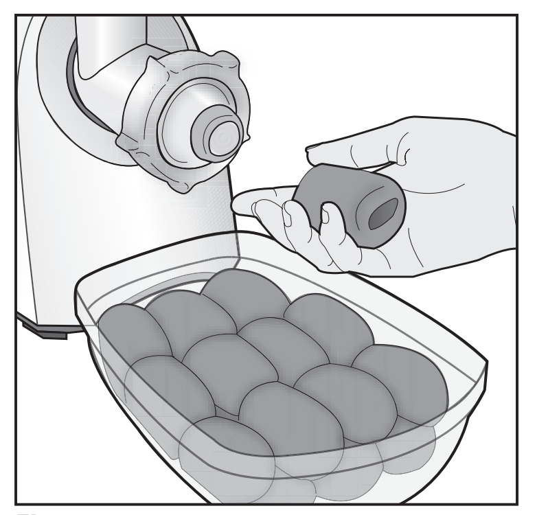
Fig. 14

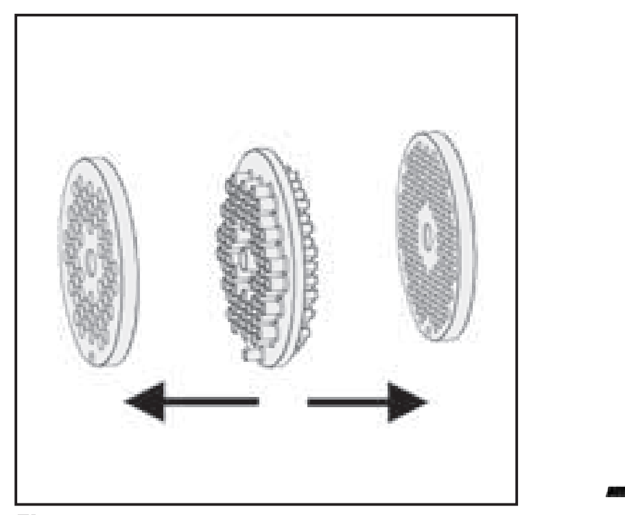
Fig. 15

825440

Ariete
Via San Quirico, 300
50013 Campi Bisenzio (FI) - Italy
E-Mail: info@ariete.net
Internet: www.ariete.net

SERVIZIO CONSUMATORI
NUMERO VERDE
800-215034

COD. 6095100700 Rev. 0 del 04/12/2006

MOD. 2984

Trita meat

Ariete